Chronik

der

Gewerke.

Nach Forschungen in den alten Quellensammlungen und Archiven vieler Städte Deutschlands und der Schweiz

zum

Erstenmal zusammengestellt

und unter

Mitwirkung bewanderter Obermeister aller Innungen

in den Druck gegeben

durch

H. A. Berlepsch.

Fünfter Band.

St. Gallen.

Druck und Verlag von Scheitlin und Zollikofer.

Chronik

vom ehrbaren

Metzgergewerk.

Nach den

Rechtsquellen und historischen Ueberlieferungen

des

deutschen Mittelalters

bearbeitet und in den Druck gegeben

durch

H. A. Berlepsch.





St. Gallen.

Druck und Verlag von Scheitlin und Zollikofer.

Inhalt.

Einleitendes Vorwort.

Es mag als ein eigenthümliches Bemühen erscheinen, eine Chronik vom Metzger-Handwerke herauszugeben, — d. h. ein Buch zu schreiben, welches die denkwürdigen Ereignisse und zeitweiligen Umstände darstellt, die in irgend einer Beziehung zu diesem Handwerke standen. Was kann ein solches Buch denn wohl enthalten? wird mancher Leser beim Aufschlagen desselben denken, und in der That, unser Gewerk nimmt allen andern menschlichen Beschäftigungen gegenüber eine gar eigenthümliche Stellung ein. Während andere Handwerke Neues hervorbringen, produziren und entweder die Rohstoffe erst so vorrichten, daß sie Handelsgut werden und aus einer Hand in die andere gehen können, oder aus dem bereits durch der Hände Arbeit geläuterten Material, durch Formen desselben Gegenstände der Industrie und des Kunstfleißes schaffen, — geht das Bestreben unserer Gewerbsgenossen insgesammt dahin: Organisch-Fertiges, Lebendes — zu tödten, zu zerstören und aus diesem Vernichtungsbemühen Nutzen für sich und Andere zu schöpfen. Während die Hauptaufgabe des Lebens zu sein scheint, fortwährend zu bilden, aufzubauen, — reißen wir beständig ein. Es gibt keine andere Beschäftigung in der zivilisirten Welt, welche in gleichem Maße einen so systematisch geregelten und fortwährenden Vertilgungskampf mit der schöpferischen Natur führt, als unser Handwerk. Aber noch ein zweites eigenthümliches Merkmal hat unsere Beschäftigung; während nämlich bei andern Handwerken und Richtungen des menschlichen Kunstfleißes die Produkte derselben, wenn auch nicht bei allen für lange Zeit andauernd, doch wenigstens aufbewahrbar sind, während sie so recht eigentlich Waare darstellen, sind die Resultate unserer Bemühungen,

unsere Waare, mehr als irgend sonst ein anderer Gegenstand der Vergänglichkeit unterworfen, und es ist, als ob uns der Lohn auf dem Fuße folgte für das zerstörende Bestreben, dem wir unsere ganze Aufmerksamkeit gewidmet haben.

Da nun das Metzger-Handwerk weder dem wunderbar herrschenden Tyrannen, der Mode, unterworfen ist, wie das der Weber, der Schneider, der Schuster, der Hutmacher u. s. w., und es somit ihm abgeht, aus dem bunten Wechsel des sich jagenden Durcheinanders ein unterhaltendes Material zu einem Buch zu liefern, — da es keine Werke schafft, die der Nachwelt bleibende Denkmale überliefern von der Größe und dem kühnen Anstreben des menschlichen Geistes, wie der Steinmetz, der Maurer, der Zimmermann, der Mechaniker, und wir somit keine Monumente als Zeugnisse fleißiger Werkthätigkeit unserer Altvordern anstaunen können, — da es auch keines jener mittelbaren Handwerke ist, das durch Verfertigung einer Menge von Geräthschaften, deren wir zum täglichen Handgebrauch so verschiedenartige benöthiget sind, sich der großen Welt als unentbehrlich erweist, wie das der Goldschmiede, der Schlosser, der Drechsler, der Tischler, und wir also uns belehren könnten, wie alle jene Geräthschaften nach und nach entstanden, sich vervollkommneten oder durch andere Erfindungen verdrängt wurden, und wie die Männer hießen, die hier verbessernd, dort schöpferisch wirkten, — da es endlich auch nicht zu den Handwerken gehört, die gleichsam Träger und Vermittler wissenschaftlichen Lebens sind, wie z. B. die Buchdrucker, sondern noch heutzutage, vielleicht mit kleinen, unwesentlichen Abweichungen, eben so geschlachtet und Fleisch ausgehauen wird, als wie es wohl vor zweitausend Jahren schon mag geschehen sein, so darf man allerdings mit Recht die Frage aufwerfen: Was kann es denn so Interessantes geben, das wichtig genug wäre, in ein besonderes Buch aufgezeichnet oder gesammelt zu werden?

Unter allen menschlichen Beschäftigungen gehören gewiß jene, die die Beschaffung und Darstellung der Lebensmittel im Auge haben, mit zu den ältesten. Ob es je ein solches Paradies gegeben, wo Milch und Honig floß, wie es uns Moses beschreibt, bezweifeln wohl mit dem Herausgeber gar viele Leser dieser Blätter, selbst wenn sie sonst gute Bibelgläubige sein mögen, und jenes herrliche Utopien, wo die Tauben ge-

braten in der Luft herumfliegen, mag wohl der Entdeckung noch sehr fern liegen. Es war ein Grundgesetz von jeher und wird es in alle Ewigkeit bleiben: „wer essen will, muß arbeiten," und sollte diese Arbeit auch nur darin bestehen, die Lebensmittel zu erbeuten, zu sammeln, zuzubereiten. Das finden wir denn auch schon im alten Testament, und die, welche sammelten, hießen Hirten, jene, welche erbeuteten, Jäger. Hier haben wir zugleich die Uranfänge unseres Handwerkes, und darum ist es wohl eines der ältesten. Aber es ist auch eines der vornehmsten seinem Ursprunge nach. Als man die Gottheit noch mit blutigen Opfern verehrte und der Tempeldienst zu den wundervollsten Geheimnissen gehörte, die nur Auserlesenen entschleiert wurden, da waren Fürsten und Priester diejenigen, die die Geschicklichkeit besitzen mußten, ein Thier regelrecht schlachten, zerlegen und aus seinen Eingeweiden wahrsagen zu können. Es war ein geheiligtes Geschäft. Wann es sich jedoch zum eigentlichen Berufsgeschäft mag ausgebildet haben, wollen wir später untersuchen.

Sehen wir die Spezialgesetzgebung aller Völker und Zeiten durch, so finden wir, wie die Fürsorge für eines der vornehmsten Lebensmittel, das Fleisch, immer ein Hauptaugenmerk aller Gesetzgeber war, und es ist wohl nächst den vielfachen Verordnungen über das unentbehrlichste Lebensmittel, das Brod, über kein anderes so viel festgesetzt und verfügt und geschrieben worden, als eben über das Fleisch. Eine Beschäftigung aber, die zu allen Zeiten so die Aufmerksamkeit des Volkes und seiner Führer in Anspruch nahm, ist wohl der Mühe werth, einmal in ihren innern Verhältnissen und Beziehungen genauer kennen gelernt zu werden, als es bisher vielleicht der Fall war. Dies also der eine wesentliche, gleichsam politische Grund für das Erscheinen dieses Buches. Aber noch einen zweiten, vielleicht mehr ansprechenden, allgemeiner interessanten Grund haben wir, nämlich den historischen. Hat es sich die Chronik der Gewerke, von der dieses Buch einen Theil bildet, zur Aufgabe gemacht, überhaupt Materialien zu sammeln, die der Geschichte des Handwerkerstandes angehören, also dessen Entstehen, Entwickelungsgang, Sitten, Gebräuche und Zustände nachweisen, so bietet gerade unser Handwerk eine solche Fülle des Erzählenswerthen, daß auch der sonst in keiner Beziehung zum Metzgergewerke stehende Leser

eine Ausbeute zur Bereicherung seiner Kenntnisse gewinnen wird, die ihn sicherlich befriediget. Bei dem eigenthümlichen Gepräge, welches von jeher fast ein jedes größere Handwerk ziemlich genau charakterisirte, stoßen wir bei dem Einblicken in die Geschichte des Metzgerhandwerkes auf einige Grundzüge desselben, die in so ausgedehntem Grade kaum einem anderen eigen sind. Treffen wir beim Schuster vorherrschend ein grübelndes, im Gebiete des kirchlichen Lebens reformsüchtiges Element, finden wir beim Weber das spekulirende, rechnende und im Gemeindeleben den Umsturz anstrebende Wesen in unendlich vielen Fällen verkörpert, so stellt sich uns der Metzger, namentlich Deutschlands, als der Mann der konservativen Partei heraus, der am Alten, Erworbenen, durch Dauer der Zeit Sanktionirten festhält. — Schildert uns die Einzelgeschichte der Städte den Schneider zu fast allen Zeiten als ein leicht erregbares, der Revolution ergebenes Wesen, jedoch ohne eigentliche nachhaltige Ausdauer, so ist es der kalte, besonnene Muth, der eine vorherrschende Eigenschaft des Metzgers ist. Waren die Steinmetzen und Maurer von jeher Freunde geheimer, abgesonderter Verbindungen, so liegt das Innungswesen unseres Handwerkes so offen und wenig mysteriös da, wie kaum ein anderes.

Die Chronik des Gewerkes will eine bunte, unterhaltende Reihe von Begebenheiten erzählen und Nachrichten von alten Gebräuchen und Festen bringen, die auf notorischen Vorfällen beruhen. Sie will sich umsehen auf den Friedhöfen von ganz Deutschland, wo irgend ein Genosse unseres Gewerbes ruht, der in irgend einer Beziehung ein Mann wurde, dessen Name der Nachwelt aufbewahrt zu werden verdient; sie will aber auch der noch lebenden Mitmeister gedenken, auf welche das Handwerk stolz sein kann. Sie will sich auf den zu Zeiten verschiedenen, nicht selten sonderbaren Fleischverbrauch einlassen und auch einen Blick auf den Appetit anderer Völker richten; — sie will mit einem Wort alles Merkwürdige zu sammeln versuchen, was zum Handwerke je in Beziehung stand oder noch steht. Es ist das Erstemal, daß sich Jemand einer solchen Arbeit unterzieht, und darum wähnt der Herausgeber auch keineswegs, ein erschöpfend vollständiges Buch zu bringen. Möchte man daher auch in der Beurtheilung desselben billig sein.

Vom Schlachtwesen in den allerältesten Zeiten.

Indem wir hiemit in die Chronik vom Metzgergewerk selbst eintreten, die sich zunächst die Aufgabe gestellt hat, Alles gesammelt und geordnet wiederzugeben, was sich in Deutschland Bemerkenswerthes innerhalb der Grenzen unseres Handwerkes seit vielen hundert Jahren ereignete, schicken wir dennoch mit diesem ersten Kapitel eine kurze Untersuchung oder vielmehr unmaßgebliche Vermuthung voraus, wie es wohl bei den alten Völkern zu den Zeiten vor Christi Geburt mit der Beschäftigung des Schlachtens möge gestanden haben. Wir sagen eine „unmaßgebliche Vermuthung", — denn Gewisses können wir leider nicht bringen! Während fast alle Handwerke, von denen die Chronik der Gewerke berichtet, mehr oder minder bestimmte Nachrichten aufzuweisen haben, wie es mit ihrem Erwerbswesen vor zwei- oder gar dreitausend Jahren stand, während alte Schriften und Denkmale wesentliche Anhaltspunkte geben, von denen aus sich ziemlich sichere Annahmen begründen lassen, fehlen unserem Handwerk alle historischen Unterlagen, und wir müssen uns daher die allerältesten Zustände aus anderen Sitten, Gebräuchen und Vorfällen, von denen uns vielfache Ueberlieferungen erhalten wurden, zusammenzureimen suchen.

Daß Fleisch gegessen wurde in jenen altersgrauen Tagen, die man wohl im gewöhnlichen Leben „der Welt Anfang" zu nennen pflegt, finden wir in den frühesten Schriftdenkmalen verzeichnet *). Die Nachrichten aber, welche aufbewahrt wor-

*) III. B. Mose. Cap. 17. V 1—7. — *Athenäus,* deipnosophist. Lib. I. cap. 9. — *Diodor.,* lib. I, cap. 43. p. 52.

den sind, melden uns nur von jenen Völkern, die südlich von uns, im sogenannten Morgenlande, also unter bedeutend wärmeren Himmelsstrichen, lebten. Nun ist es aber ein ausgemachter Erfahrungssatz, daß in wärmeren Ländern nicht nur überhaupt weniger gegessen, sondern auch namentlich weniger Fleisch genossen wird, und finden wir schon einfach die Bestätigung dieser Thatsache in unserer eigenen Erfahrung, wenn wir den Fleischverkauf im Sommer und Winter vergleichen. Es mag diese Erscheinung des geringeren Fleischgenusses in südlichen Ländern einerseits in dem mindern Appetit nach Fleisch überhaupt, sodann aber auch hauptsächlich in der schwierigern Aufbewahrungsmöglichkeit liegen, und es ist daher den alten griechischen Schriftstellern *) wohl zu glauben, wenn sie berichten, daß viele Völker in den ältesten Zeiten wenig oder gar kein Fleisch gegessen haben, weil man, wie sie sagen, es für ein Unrecht hielt, nützliche Thiere zu tödten. Wurde nun aber überhaupt irgendwo und zu irgendwelchen Zeiten Fleisch gegessen, gleichviel in welcher Form, ob gekocht oder gebraten (wie solches Homer, Plutarch, Athenäus u. A. verschieden berichten), so mußte es wohl auch Leute geben, die das Vieh, dessen Fleisch man genoß, schlachteten, und dies möglicherweise herauszufinden, wer solche waren, möge der Zweck folgender Zeilen sein.

Zwar finden wir in den Werken jener Schriftsteller, die kurz vor oder nach der Geburt Christi lebten, wohl Nachrichten von einem Fleischmarkt, von Leuten, deren Geschäft es war, Thiere für den öffentlichen Fleischbedarf zu schlachten, und werden wir in dieser Beziehung Näheres in einem der folgenden Abschnitte mittheilen; aber über die „tausend und noch mehr Jahre" vorher wissen wir nichts, und hier müssen wir, wie gesagt, nur vermuthen.

Eine der vornehmsten gottesdienstlichen Handlungen der alten Völker war das Opfer. Es bestand zumeist darin, daß man bei besonderen Veranlassungen und Gelegenheiten, — also z. B. bei Siegen, die man über Feinde davon getragen, oder bei länderverheerenden Krankheiten oder sonst bei großen Ereignissen öffentlich den Göttern, die man anbetete, irgend etwas darbrachte und es ihnen widmete; aber auch bei minder be-

---

*) *Plato* de leg. lib. 6.

deutungsvollen Vorkommnissen wendete man sich an die Götter und suchte deren Gunst durch Darbringung eines Opfers zu erlangen, als z. B. bei vorzunehmenden Geschäften, bei vorhabenden Reisen, nach merkwürdigen Träumen u. s. w. Das Opfer vertrat also gleichsam die Stelle des jetzt bei uns üblichen Gebetes. Eigenthümlich ist es, daß man bei diesen Völkern von jeher eine Verwandtschaft zwischen den von ihnen gebrachten Opfern und den zu ihrem täglichen oder zeitweisen Lebensunterhalt dienenden Speisen findet *). Wenn sie opferten, so nahmen sie nicht irgendwelche Gegenstände ihrer Lebensbequemlichkeit, oder Geräthschaften oder Kleider, und warfen sie in die heiligen Flammen, sondern es waren Theile von Lebensmitteln, die sie zu solchem Zweck bestimmten. Als man noch wenig oder gar kein Fleisch genoß, da opferte man Kräuter, Pflanzen, Wurzeln, Früchte; — später Mehl, Milch, Honig, Oel und Wein; — als aber der Fleischgenuß allgemeiner ward und man auch das Fleisch besser zuzubereiten verstand, da entstanden die blutigen Opfer, die häufig mit großem Gepränge und außerordentlichem Aufwande begangen wurden. Schon die Israeliten hatten, wie wir aus vielen Stellen des alten Testamentes ersehen, diese blutigen Opfer, und Moses verordnete sogar, daß kein Israelit irgend ein Rind, Schaf oder eine Ziege schlachten solle, ohne das Schlachtstück vor die Thür der Stiftshütte zu bringen und davon zu opfern **). Was wurde aber nun von dem geschlachteten Vieh geopfert? War das ganze Thier den Göttern gewidmet oder nur ein Theil davon? — Selten war es der Fall, daß man das Schlachtstück mit Haut, Haaren, Fleisch und Knochen den Flammen übergab, sondern meist nahm man nur jene Theile desselben, die man sich als den Sitz der Seele und wichtigsten Lebensverrichtungen dachte, und welche zu genießen man für sündlich hielt. Dahin gehörte zunächst das Blut, welches man als den belebenden und zum Leben nothwendigen Saft erkannte, ohne den kein Thier existiren könne; das Blut gehörte nach fast allen Religionskulten den Göttern an. Es mochte wohl aber auch ein praktischer, sogar eigennütziger Grund

---

*) Goguet, v n dem Ursprung der Gesetze, Künste und Wissenschaften. Uebers. v. Hamberger. Lemgo 1760. 4. 1r Thl. S. 77.

**) III. B. Mose. Cap. 17. V. 3 u. 4. — Michaelis, mosaisches Recht, 3r Thl. S. 120. §. 169.

dabei vorwalten, der nämlich: daß man nicht wußte, was man mit dem Blut anfangen, oder wie man es aufheben sollte. Demnächst waren es die Eingeweide der Thiere, also die verborgenen, vorzüglicheren Lebenswerkzeuge, die man zuerst zum Wahrsagen benutzte, indem die Opferpriester (oder nur eine besondere Abtheilung derselben) aus der Größe, Lage, Verschlingung und dem Gesundheitszustande derselben den Opfernden Glück oder Unglück prophezeiten, sodann aber auf den Altar in die Flammen warfen und den Göttern weihten *). Also abermals Theile, die sich weniger zum Genuß als das eigentliche Fleisch eigneten, oder sich schwerer aufbewahren ließen. Ferner wurde ein Theil des Fettes zu der heiligen Ceremonie bestimmt und in's Feuer geworfen und von auf der Jagd erlegten Thieren gehörten Kopf und Beine den Göttern. Das eigentliche gute Fleisch aber wurde entweder bei den großen Festopfern gleich in der Nähe des Tempels oder wohl gar im Tempel selbst unter Jubel und Gesang verzehrt, oder bei den einzelnen Privatopfern zum Genuß aufbewahrt und mit nach Hause genommen. Wir finden darum auch höchst selten, daß Thiere geopfert wurden, deren Fleisch nicht genießbar war, wie z. B. der Hekate ein Hund oder dem Mars ein Roß, sondern die zu opfernden Thiere waren fast ohne Ausnahme alle diejenigen, welche noch heutzutage unser gewöhnliches Schlachtvieh bilden. Aber auch kranke, unreine Thiere zur Opferbank zu bringen, war bei fast allen Völkern des Alterthumes untersagt. Heißt es nun auch, daß die Achtung vor den Göttern es gebiete, völlig gesundes, reines Vieh nur in die Tempel zu bringen, so mochte denn doch wohl ursprünglich eine Art gesundheitspolizeilicher Maßregel im Hintergrunde versteckt liegen, welche verhüten sollte, daß kein Fleisch kranker Thiere genossen werde. Diese Vorsichtsmaßregel treffen wir schon im alten mosaischen Gesetz bei den Juden, wie noch heutzutage beim Schlachten der Thiere durch die jüdischen Schächter, und der Hauptzweck derselben sollte unzweifelhaft der so eben angegebene sein. Fassen wir nun einerseits in's Auge, daß, wie bereits oben bemerkt,

---

*) *Montfaucon*, l'antiquité expliquée. Tom. II. Part. I. p. 154. *Dionys v. Halikarnass*, L. VII. p. 478. — Bannier's Erläut. der Götterlehre, übers. von Schlegel. 1r Bd. S. 821 u. ff. u. 518, 527.

der Fleischgenuß in den südlichen Ländern bei weitem weniger Bedürfniß ist als in den nördlichen Gegenden, — daß man es lange Zeit für ein Verbrechen hielt, ein mit einer Seele begabtes organisches Wesen, wie das Thier, das dem Menschen nicht schädlich war, zu tödten, und deßhalb glaubte, die Götter als Schöpfer dieser Thiere sühnen zu müssen durch Darbringung einzelner Theile derselben — andererseits alle die eben näher aufgeführten Bedingungen beim Opfern, so dürfte man fast verleitet werden anzunehmen, daß aller Fleischbedarf für die Küche in den ältesten Zeiten durch die bei den Opfern übrig gebliebenen guten Theile des geschlachteten Viehes gedeckt worden sei. — Aber nicht nur bei den eigentlichen gottesdienstlichen Handlungen der Opfer pflegte man etwas den Göttern zu weihen, sondern gleich wie man noch heutzutage in frommen Familien vor jeder Mahlzeit zu beten pflegt, opferten die alten Griechen und Römer vor jedem Mahle eine Kleinigkeit der aufgetragenen Speisen und Getränke den Hausgöttern (Laren, Penaten), indem sie einige Tropfen Wein auf den Hausaltar gossen oder einen Bissen der trockenen Speisen darauf legten *). War aber dieses der Fall, so dürfte sicher anzunehmen sein, daß von jedem Thier, welches ursprünglich für den Hausgebrauch geschlachtet wurde, wohl auch das Blut, die Eingeweide u. s. w. den Hausgöttern geopfert wurden.

Wer aber schlachtete nun die für die Opfer bestimmten Thiere? Nicht die eigentlichen Priester selbst, sondern besondere Opferschlächter, die cultrarii oder auch popæ genannt wurden **). Außer diesen gab es noch besondere Tempel- oder Opferdiener, die Victimarii hießen. Es gehörten besondere Kenntnisse und Kunstfertigkeiten dazu, die Thiere regelgerecht zu stechen oder mit einem Hammer zu erschlagen, sie abzuziehen und überhaupt, wie noch jetzt beim Handwerk, verschriftsgemäß zu zerlegen. Schon daraus, daß es an jeder Opferstätte solcher Opferschlächter mehrere gab und sie, wie es scheint, eine eigene Klasse einer bestimmten Beschäftigung bildeten, dürfte sich mit ziemlicher Gewißheit annehmen lassen, daß das Opfern der Thiere, d. h. das Schlachten derselben an geweihter

---

*) *Horatii Fl.* Satyræ. Lib. II. 6, 66.

**) *Gronovii* thesaurus Græc. antiquit. Lugd. Bat. 1699. Vol. VII. col. 200 D. u. 207 D. — *Gräve*, thesaurus antiquit. Rom. Lugd. Bat. 1694. Tom. I. col. 255. D.

Stätte, zu den fast täglichen Geschäften gehört haben muß. Nun wissen wir aber, daß namentlich die Griechen in älterer Zeit es unter ihrer Würde gehalten haben, irgend ein Handwerk zu betreiben, und die mehrsten Beschäftigungen, die jetzt einen bestimmten Erwerbszweig der ehrenwerthesten Bürgerklasse ausmachen, nur von Sklaven verrichten ließen *). Für anständig galten bloß das Waffenthum, die Jagd und künstlerische Arbeiten (unter letzteren namentlich das Bauwesen). Sollten nun wohl die alten Völker, besonders Italiens, Griechenlands, Kleinasiens und des nördlichen Afrika, währenddem sie auf der einen Seite dem Akte des Schlachtens eine so große Aufmerksamkeit widmeten, ja denselben wahrscheinlich in allen Fällen mit einer religiösen Ceremonie begingen, — das Schlachten des für den Hausbedarf nothwendigen Viehes gemeinen Sklaven, unwürdigen Leibeigenen überlassen haben? Wir ständen somit an dem Punkte der ausgesprochenen Vermuthung, nämlich anzunehmen, daß die für die Tempel bestimmten Opferschlächter oder niederen Priester auch zugleich diejenigen Gewerblichen waren, welche überhaupt in den älteren Zeiten vor Christi Geburt das heutige Geschäft der Metzger versahen **). In den spätern Zeiten, als Athen und Rom im Luxus und in der Genußsucht immer mehr ausschweiften, scheint sich das Geschäft der Metzger selbstständiger und vielleicht unabhängig vom Opferdienst ausgebildet zu haben ***), indem es in Rom zur Zeit der Kaiser prächtige von Marmor erbaute Schlachthäuser gab, die den

---

*) Wachsmuth, hellenische Alterthumskunde. Halle 1829. 2r Thl. 1ste Abth. S. 49.

**) „Oft vertraten sie, die als Diener der Götter und Menschen, wie Homer „sie nennt, sowohl bei gottesdienstlichen als bürgerlichen und häuslichen „Geschäften bedient (dienend) waren, die Stelle der Köche. Daher „waren auch die Köche der Alten dessen, was zu dem Opfern der Thiere „gehört, kundig und wurden bei Opferhandlungen sowohl als bei Hoch„zeiten gebraucht.“ Potter, griechisch. Archäologie. 2. Bd. 4. Buch. S. 637. (Athenäus, l. 14. cap. 22.)

***) Es gibt im guten klassischen Latein nicht nur Bezeichnungen für den eigentlichen handwerklichen Metzger (lanio, lanius, macellarius), sondern es ist uns sogar der Verkaufspreis des Rind- und Schweinefleisches aufbewahrt worden: „caro bubula et suilla vendebatur octo minutis, quæ est quarta oboli pars, ut ait Suidas.“ (Sam. *Pitiscus*, Lexicon antiquitat. Roman. fol. Leovardiæ. 1713. Tom I. pag. 367.)

Namen Macella führten, und dennoch soll es in der Weltstadt Rom nur zwei solcher Mazellen gegeben haben. Wir wollen unsere Vermuthungen nicht weiter ausführen, sondern uns im nächsten Abschnitt umsehen, wie es im deutschen Vaterlande in den ältesten Zeiten stand.

Von der Entstehung des Handwerkes in Deutschland.

Wie bei allen Beschäftigungen des gewerblichen Lebens, welche wir unter der Gesammtbezeichnung der Handwerke begreifen, liegt auch über dem Entstehen, den Anfängen und der selbstständigen Entwickelung unserer Profession im deutschen Vaterlande ein unlösbares Dunkel. Nur Vermuthungen lassen sich darüber aufstellen, indem wir einen Blick auf die allgemeinen Culturzustände unserer Urältern werfen, den Stand ihres Ackerbaues und ihrer Viehzucht oberflächlich kennen lernen und daraus die wahrscheinlichen Anfänge ableiten; bestimmte, durch glaubwürdige Thatsachen dokumentirte Nachrichten haben wir nicht. Nun erfahren wir in dieser Beziehung, daß die ältesten Deutschen im Zustande eines reinen, unbeschränkten Naturlebens, wie es wilden Völkern stets eigen war, sich befanden; daß sie in höhlenartigen Wohnungen familienweise beisammen lebten und daß Jagd und Krieg ihre Hauptbeschäftigungen waren. Die Jagd lieferte ihnen Anfangs wohl einen Hauptbestandtheil ihrer Mahlzeiten, und wann die eigentliche Viehzucht bei ihnen ihren Anfang genommen, läßt sich kaum vermuthen. Ob dieselbe sich nach und nach daraus gebildet habe, daß man jene Thiere, welche wir gegenwärtig unter der Bezeichnung der Hausthiere verstehen, und die einst zuverläßig auch im Zustande der völligsten Freiheit auf Wiese und Feld, in Wald und Sumpf lebten und sich vermehrten, auf der Jagd lebendig einfing und zu zähmen versuchte, also die ersten Anfänge der Heerden bildete, oder ob die alten Germanen durch Einwanderung anderer, in der Cultur weiter vorgeschrittener Völker solche Thiere

bereits gezähmt und an das Zusammenleben mit dem Menschen gewöhnt, erhielten, — müssen wir dahingestellt sein lassen. Alte römische Schriftsteller *) berichten uns, daß die uraltesten Bewohner unseres jetzigen Deutschlands bereits Heerden gehabt und auch einigen Ackerbau getrieben hätten, also daß Obst und Früchte, Milch und die aus derselben erzeugten Lebensmittel ihnen nicht mehr fremd waren. Die fahrende Habe derselben bestand hauptsächlich aus Vieh, und Hausthiere gaben daher, als das Geld noch nicht bei ihnen Eingang gefunden hatte, nicht nur den Preis an, um welchen andere Sachen erhandelt wurden, sondern auch oft die beim Entstehen der Staatseinrichtungen üblich werdenden und zu entrichtenden Bußen und Zinsen oder Abgaben **). Diese uralte Sitte bestand noch lange in spätern Jahrhunderten fort und man trifft noch in Verordnungen des 14ten Jahrhunderts besonders bei Waldfreveln solche Strafen an, die in einem „bunten Ochsen", einer „falben Kuwe", einer „koppechten Henne", einem „zindelstin Ochsen mit offrichten Hörnern" u. s. w. bestanden.

Nun mag wohl vorzugsweise die damalige Landwirthschaft mehr in der Viehzucht als im eigentlichen Ackerbau bestanden haben, und letzterer, wenn er überhaupt schon einige Regelung hatte, dennoch außerordentlich unbedeutend gewesen sein. Das aber, was sich in solcher Weise nach und nach gebildet hatte und die Anfänge alles industriellen Lebens im alten Deutschland darzustellen geeignet wäre, wurde im 4ten und 5ten Jahrhundert durch das Hereinbrechen der vom Osten kommenden barbarischen Stämme wieder vernichtet, und die schrecklichen Zeiten der Völkerwanderung warfen größtentheils alles wieder zu Boden, was bis dahin die Cultur erreicht hatte. Nur wenige Landstriche Deutschlands scheinen nicht so gewaltig unter diesen Zeitereignissen gelitten zu haben; dies waren die südlichen und südwestlichen Theile, also was an der Donau und dem Rhein lag, und daher kommt es wohl, daß wir auch hier in den Städten Freiburg, Straßburg, Ulm, Augsburg, Nürnberg u. A. in den zunächst folgenden Jahrhunderten die ältesten und bedeutsamsten Merkmale einer früh-

---

*) *Tacitus* Germania. V. VI. XIV. XVII. XXIII. XLV. etc. *Cæsar* de bello Gallico, lib. VI.

**) Grimm, deutsche Rechtsalterthümer (Göttingen 1828) S. 586.

zeitigen Entwickelung noch vorfinden *). Den hauptsächlichsten Einfluß auf weitere Hebung und Ausbildung von Ackerbau, Handel und Gewerbe übte aber die Erweiterung des fränkischen Reiches und die Verbreitung des Christenthumes.

---

*) Aber noch einen älteren Grund der früheren Cultur von Süd- und Westdeutschland führt Hegewisch in seiner „allgemeinen Uebersicht der deutschen Culturgeschichte“ S. 3 — 6 an. Er sagt nämlich: Dem schon in den vorchristlichen Zeiten stattgehabten instinktmäßig vom Norden und Osten nach Süden und Westen gerichteten Wandern der urdeutschen Nomadenvölker habe der Rhein und die Alpen eine Grenze gesetzt; hier hätten sie Widerstand gefunden, der ihre Versuche, weiter mit ihren Heerden zu dringen, fruchtlos gemacht habe. Die Länder jenseits des Rheines und der Alpen waren schon dichter bewohnt und die Einwohner wußten ihre Grenzen zu vertheidigen. Längs jenen Flüssen und in der Nähe des Gebirges wurde das Gedränge größer. Die Völker, die hier gezwungen waren, Stand zu halten, mußten nun den Ackerbau ergreifen, um sich Nahrung zu erwerben, die ihnen die Viehzucht nicht mehr hinlänglich verschaffen konnte. Sie hatten bei dieser Nothwendigkeit das Exempel ihrer Nachbarn auf diesen Seiten, das Exempel der Römer und Gallier vor Augen; beide trieben Ackerbau. So nahm durch eine nothgedrungene Consequenz der frühere Anbau des Bodens in den westlichen und südlichen Gegenden von Deutschland seinen Anfang. Daß aber auch der Ackerbau in dieser Gegend schon in einem höhern Grade der Vollkommenheit als im übrigen Deutschland betrieben wurde, läßt sich aus zwei Umständen mit ziemlicher Bestimmtheit darlegen. Der erste ist der hohe Grad der Bevölkerung an Donau und Rhein. Man erinnere sich, daß die Römer über 100 Jahre lang den sehr mäßigen Strich zwischen dem Unterrhein und der Weser zu bezwingen suchten und nicht konnten, ob sie gleich doppelt so starke Armeen dazu brauchten als diejenigen waren, womit sie sonst Königreiche erobert hatten (Tacit. Annal. I, 56 u. XV, 26). Der starke Widerstand, den sie fanden, kam nicht bloß von der Tapferkeit der Deutschen her, sondern auch von ihrer Menge. Allenthalben, wohin die Römer sich wandten, stießen sie auf Völker, die ihnen jeden Fuß breit Landes streitig machten. Dieses ist nicht die Art, wie Hirtenvölker sich zu vertheidigen pflegen. Nur ein Volk, das schon feste Sitze, mithin schon Ackerbau hat, sieht einen bestimmten Strich Landes als sein Eigenthum an, das ihm zu seiner Erhaltung unentbehrlich sei und dessen Verlust es also mit äußerster Anstrengung seiner Kräfte abwenden müsse. — Den anderen Grund, woraus man herleiten kann, daß die in der Nachbarschaft des Rheines befindlichen Deutschen den Ackerbau schon mit gewissem Eifer betrieben, findet man im Tacitus (Annal. XIII. 54). Die Römer hatten eine gewisse Gegend am Unterrhein kaum verlassen, als Friesen sie besetzten und besäeten. Die Geschwindigkeit dieser Friesen, sich gleich nach dem Abzuge der Römer hier niederzulassen und die Aecker zu bestellen, verräth unstreitig ein den Ackerbau vorzüglich treibendes Volk.

Ueberall, wo zur Befestigung der eben eingeführten christlichen Religion Lehrer zurückgelassen wurden, allenthalben, wo der fromme Eifer Männer des Glaubens zusammentreten ließ in eine Gemeinschaft, die man später Klöster nannte (und von welchen sich die Begründung mancher spätern Stadt herschreibt), überall wirkten dieselben bei der Entwilderung der Sitten und Gebräuche vorzüglich im nördlichen Deutschland auf die Urbarmachung des Bodens hin und auf alle jene mit der Feldwirthschaft in engster Verbindung stehenden Handarbeiten. Aber allein würde es ihnen nicht so bald gelungen sein, wilde, naturwüchsige Völker zum Emporschwunge industriellen Lebens heraufzureißen und anzufeuern, wenn nicht der größte Mann jener Jahrhunderte, der Schöpfer fast aller Anfänge deutscher Cultur, der in seinem Wollen und Vollbringen so mächtig wirkende Kaiser Karl der Große, mit gewaltiger Hand Handel und Künste beschützt und gehoben hätte. Einfach in seinem ganzen Leben und Auftreten, schlicht wie seine Bauern, war er es, der zuerst auf den von ihm angelegten oder vervollkommneten Meierhöfen dem ganzen Schaffen und Leben auf denselben eine bestimmte, genau vorgezeichnete Richtung gab und mit eiserner Strenge darauf hielt, daß die auf solchen Landgütern arbeitenden hörigen Leute oder Leibeigenen nach ihren Fähigkeiten und Geschick zu verschiedenen Beschäftigungen angehalten würden, und der Oberaufseher war dafür dem Kaiser verantwortlich, daß stets eine entsprechende Anzahl solcher Leute da war, die zur Befriedigung der nöthigen Lebensbedürfnisse geschickt waren *). Daß die Hebung des Ackerbaues und die Anwendung der Viehzucht auf denselben eines der vorzüglichsten Hauptaugenmerke war, ist erklärlich. Denn im Vergleich mit späteren Zeiten war derselbe bis dahin so äußerst mangelhaft betrieben worden, daß eine fast alle 5 Jahre wiederkehrende Theuerung eine bekannte Thatsache war **). Ueberdieß fehlte es den Aeckern nicht selten an Dünger, da die Zahl des Viehes, wenigstens des gutgenährten Viehes, nicht groß war, — was zum Theil daher rühren mochte, daß es demselben an Winterfütterung fehlte. Doch be-

---

*) Capitulare de villis XLV in Brun's Beiträgen zu den deutsch. Rechten, S. 28. — *Pertz*, monumenta Germaniæ historica. Legum Tom. I. p. 184.

**) Anton, Geschichte der deutsch. Landwirthschaft (Görlitz 1799), 1r Thl. S. 384.

merkte man dieses besonders hinsichtlich des Viehes, welches einer größeren Pflege bedarf, nämlich der Schafe. Größer war, wie es scheint, verhältnißmäßig die Zahl des Hornviehes, und noch größer die der Schweine *); eine natürliche Folge des damaligen Zustandes der Landwirthschaft, indem das Vieh nicht nur während des Sommers, sondern auch eines großen Theiles des Winters auf der Weide lebte, und diese, meist wohl Holzweide, am leichtesten die Schweine nährte, welches Vieh bekanntlich der geringsten Pflege bedarf. Die Zahl der auf den größeren Gütern Karls des Großen befindlichen Schafe betrug, wie es scheint, selten über 400 Stück, die der Schweine dagegen stieg fast eben so hoch **); mithin fand in dieser Hinsicht ein ganz anderes Verhältniß als in unsern Tagen statt, indem auf den größern Landgütern bekanntlich die Zahl der Schafe nicht selten das Fünf-, ja wohl das Acht- und Zehnfache der der Schweine beträgt***). Doch mochte auch der allgemeine Genuß des Schweinefleisches eine große Haltung dieses Viehes fördern; Schinken und Speck gehörten zu den gewöhnlichsten Nahrungsmitteln †).

Daß es um diese Zeit auf den kaiserlichen Meiereien eigentliche Metzger gegeben habe, können wir aus keinem Kapitel seiner landwirthschaftlichen Vorschriften (capitulare de villis) entnehmen, während die übrigen Handwerker alle genau bezeichnet und namentlich genannt werden, für deren Gegenwart der Verwalter stets Sorge tragen soll. Wir können also nur annehmen, daß eigentliche Knechte das Schlachten, Einpöckeln und Räuchern des Fleisches besorgten; denn von Speck (lardum), geräuchertem und eingesalzenem Fleisch (siccamen et niusaltus) und Wurst (sulcia) ist ausdrücklich im cap. XXXIV die Rede. Selbst im Mittelalter war es auf den Edelhöfen und Rittersitzen noch eine Arbeit der Knechte, für das Schlachten des Viehes zu sorgen. Nun mag es wohl der Fall gewesen sein, daß einzelne F r e i g e l a s s e n e (der Mittelstand zwi-

---

*) Capit. d. vill. XXIII — und M Kinderling's Anmerk. dazu in B r u n's Beiträgen. S. 368.

**) Breviarium Caroli M. in B r u n's Beiträgen S. 70.

***) A n t o n a. a. O. Thl. 1, S. 244. 251.

†) G. v. G ü l i c h, geschichtl. Darstellung des Handels, der Gewerbe und des Ackerbaues ꝛc. (1830.) 2r Band, S. 133. — B ü s c h i n g, Ritterzeit und Ritterwesen. Leipzig 1823. 1r Bd. S. 164.

schen eigentlichen Leibeigenen, Knechten, Hörigen, Kossathen, Söldnern und wie sie heißen mögen einerseits und dem freien Mann oder Freigebornen andererseits) den Viehhandel auf eigene Rechnung angefangen hatten und das Vieh durch andere, noch eigentliche Knechte schlachten ließen. Letztere, wenn auch dem Freigelassenen nicht eigenthümlich zugehörig, wurden gleichsam seine Gehülfen und Gesellen und standen während dieser Arbeit in einem gewissen Abhängigkeitsverhältnisse zu ihm *).

Als darauf im 9ten und 10ten Jahrhundert die eigentlichen Städte entstanden, die Bewohner derselben aber ihre Lebensmittel fast ausschließlich noch vom Lande bekamen, so brachten wahrscheinlich die den Fleischhandel treibenden Freigelassenen ihre Waaren in die Stadt zu Markte, wie es denn fast erwiesen ist, daß das Geschäft des Schlachtens anfänglich, als es bereits die meisten anderen Handwerke in den Städten schon gab, seiner Unbequemlichkeit und Unreinlichkeit wegen nur außerhalb der Städte betrieben wurde. Darauf deuten viele alte Marktgesetze aus dem 13ten und 14ten Jahrhundert hin, die wir später bei Gelegenheit des Abschnittes: „von den Fleischbänken“ und dem „Fleischverkauf“ ausführlicher besprechen wollen. Bei keinem anderen Handwerke hat sich auch noch die Bezeichnung „Knecht, Metzgerknecht“ für die bei anderen Professionen gewöhnliche Benennung „Geselle“ so lange erhalten als bei unserem Handwerk, und es läge vielleicht nicht gar zu entfernt, wenn wir auch hierin einen Beweis für unsere Annahme suchen wollten. Denn wäre es einerseits wohl ein Zeichen für das Alter unserer Profession an und für sich, so ließe sich doch auch daraus schließen (namentlich in Verbindung mit den alten Marktgesetzen), daß die Metzger anfänglich nicht mit zu den Stadthandwerkern wie andere gehört haben möchten, und daß ihr Geschäft als das bestimmter Korporationen in dieser Beziehung viel jünger als die sogenannten geschenkten Handwerke sey. Als nun aber durch die Plagen des übermüthigen und rauflustigen Burg- und Ritteradels und durch die Ueberfälle und Plünderungen raubsüchtiger Horden der Landmann kaum geschützt

---

*) Denn daß die Leibeigenen gewisse Tage hatten, an denen sie für sich arbeiten durften, weist u. A. Grimm in seinen deutschen Rechtsaltertümern, S. 352, nach.

war in seiner offen daliegenden Hütte, als in Folge dieser unsicheren Zeiten und namentlich der größeren Freiheiten und Gerechtsame von Jahr zu Jahr mehr Menschen in die Städte zogen, sich dort ansiedelten und ruhiger und bequemer lebten, als die Städte fortwährend wegen des großen Volksandranges vergrößert werden mußten und das eigentliche Bürgerthum als ein kräftiges, selbstbewußtes Ganze gegenüber dem geknechteten Landbewohner entstand, somit auch die Bedürfnisse nach Lebensmitteln in den Städten wuchsen, — als man bei Belagerungen der Städte nicht auf die Fleischeinfuhr von Außen rechnen konnte und sich innerhalb der Mauern versorgen mußte, — da mögen sich denn Stadtbewohner auf den Viehhandel gelegt haben in der Absicht, von dem eingekauften Vieh ihre Mitbürger allzeit mit frischem Fleisch zu versehen. So ungefähr müssen wir, da alle bestimmten Nachrichten über das Entstehen unseres Handwerkes in Deutschland fehlen, uns es selbst erklären.

Die ersten sicheren Anhaltspunkte, mit deren Hülfe wir weiter vorgehen können, um versuchsweise eine Geschichte des deutschen Metzger-Handwerkes, seiner Grenzen und Freiheiten, seines Verkehrs und seiner Bedeutung aufzustellen, finden wir zum Theil in den alten Urkunden und Artikelbüchern der Innungsladen, hauptsächlich aber in den alten Munizipalstatuten und Stadtrechten, und mit ihrer Hülfe wollen wir eine weitere Darlegung der mittelalterlichen Verhältnisse unseres Gewerbes versuchen.

In der Mitte des zwölften Jahrhunderts waren jene bürgerlichen und handwerklichen Korporationen entstanden, die während des ganzen Mittelalters einen bedeutenden Einfluß auf die politische Gestaltung Deutschlands ausübten, nämlich die Zünfte, Innungen, Gilden, Gaffeln oder Aemter. — Ob zwar nun die Archive mancher Städte uns noch Urkunden, Dokumente und Zunftbriefe aus den ersten Zeiten des Zunftwesens aufbewahrt haben, die auch unser Handwerk angehen *), so bieten dieselben doch so überaus wenig, daß

*) Wie z. B. Basel die Zunfturkunde der Metzger durch Bischof Lütold II. vom Jahre 1248, ursprünglich in lateinischer Sprache abgefaßt, zu deutsch aber also lautend:

„Lütold von Gottes Gnaden Bischof von Basel ꝛc. Auf Anrathen „und mit Einwilligung des Probst Heinrich, des Dekan Wilhelm, des

sich kaum aus ihnen etwas schöpfen läßt. Meist sprechen dieselben ausschließlich nur vom Verhältniß der Zunftgenossen zu

„ganzen Kapitels und der Dienstmanne unserer Kirche: Wir haben „nach dem Begehren der Metzger zu Basel die Verabredung gut geheißen, welche sie jüngsthin zur Ehre und zum Nutzen unserer Stadt, „über Sachen ihres Handwerkes gethan haben. Sie werden also, in „genugsamer Menge, an dem höheren und besser gelegenen Theil des „Markts das saubere und beste Fleisch verkaufen, auf den gemeinen „Fleischbänken die Gattung Fleisch, so bisher dort verkauft worden, „und außerhalb der Metzig das unsaubere Fleisch (d. i. das Eingeweide, „die Kutteln u. s. w.). Niemanden, der nicht von ihrem Handwerk ist, „soll es gestattet sein, ihrer Verabredung zuwider; was zu ihrem Beruf gehört, zu kaufen und wieder zu verkaufen. Keiner vom Metzgerhandwerk soll das Haus noch den Knecht eines andern seiner Gesellschaft während der Bestandzeit miethen und dingen, damit die Metzger „ihre Werkstätte besser und nützlicher einrichten mögen (bezieht sich wohl „mit auf Ställe und Scheuern). Ueberdies haben wir ihnen für diesmal einen Meister von ihrem Handwerk gegeben, und werden ihnen, „in der Folge, auf ihr Begehren, nach Bewandniß der Umstände, „auch ferner einen Meister geben. Unter seiner Aufsicht und Leitung „sollen sie ihren Beruf treiben und zur Ordnung gewiesen werden. „Wenn einer unter ihnen sich wider ihre Verabredung verfehlen wird, „so soll derselbe ohne Widerrede noch Nachlaß uns oder unseren Nachfolgern zwei Schilling, eben so viel der Stadt und gleichfalls so viel „zum Nutzen der Brüderschaft erlegen, welche sie zu Ehren der heiligen „Jungfrau Maria errichtet haben und gemeiniglich Zunft heißt.“ (Man sieht bei dieser Gelegenheit zugleich, wie weit die Zünfte in Basel um 1248 von Beisitz im Rathe gewesen sind. Als eine hohe Gnade gibt ihnen der Bischof für diesmal einen Meister aus ihrem Handwerk, der die Beobachtung der Zunftpolizei besorgen soll.) „Wer „von ihrem Handwerk in ihre Gesellschaft und Brüderschaft treten will, „der soll zehn Schilling bei seinem Eintritt bezahlen, und seine Nachfolger, wenn sie sich auch zu ihrer Brüderschaft halten wollen, nur „drei Schilling. Wer aber von ihrem Handwerk sich nach diesen Bedingnissen zu ihrer Gesellschaft nicht halten wollte, der soll auf den „gemeinen Fleischbänken kein Fleisch verkaufen, ja von aller Gemeinschaft mit ihnen gänzlich ausgeschlossen werden. Ferner soll der Zunftantheil an den Strafen und die Gebühren der Aufnahme in ihre „Zunft zum Nutzen derselben also verwendet werden, daß immer an „den hohen Festtagen zur Ehre und Lob des allmächtigen Gottes, der „heiligen Jungfrau und aller Heiligen in der Münsterkirche Licht zum „Ueberfluß angeschafft werde. Endlich gewähren wir ihnen jährlich „einen von den Dienstmannen unserer Kirche, damit Alles durch ihn „und mit gerechter Mäßigung nach den vorhandenen Vorschriften in's „Werk gesetzt und wenn nützlich, verbessert werde.“ (Folgen eine Menge Zeugenunterschriften und die Besiegelung.) Gegeben Basel a. d. 4. Juny 1248. (Ochs, Geschichte der Stadt und Landschaft Basel. 1r Band. S. 318.)

den Schutzherren, den Bischöfen, von den Abgaben in Geld und Wachs an dieselben und dergleichen mehr. Wir müssen uns daher zumeist an die alten Stadtrechte halten. Bevor wir jedoch in dieser Beziehung weiter voranschreiten, wollen wir im nächsten Abschnitt noch einen Blick auf die zeitweise verschiedenen Benennungen unseres Handwerkes im Mittelalter werfen.

Von der Benennung des Handwerkes zu verschiedenen Zeiten.

Wie bei jedem anderen Handwerke im Laufe der Zeiten sich auch der Name desselben änderte und sonderbare Uebergänge aus dem einen in den andern statthatten, so auch bei dem unserigen. Die noch heutzutage üblichen Bezeichnungen Metzger und Fleischer kommen allerdings in Deutschland schon im Mittelalter, wenn auch nicht getreu dem jetzigen Wortlaute nach, vor, indeß ist deren nahe Verwandtschaft im ersten Augenblick zu erkennen. Das Wort Fleischer ist mit seinen Nebenbezeichnungen wohl rein deutschen Ursprunges und wollen wir sogleich auf den nächsten Seiten weiter darüber sprechen. Anders scheint es mit dem Worte Metzger zu sein, und es gehört gar nicht so sehr viel Unwahrscheinlichkeit dazu, um dasselbe aus der alten klassischen Zeit der Römer vor Christi Geburt herzuleiten. Gehen wir daher auf eine kleine Untersuchung über das Entstehen des Wortes Metzger etwas näher ein.

Die allgemeine lateinische Bezeichnung für die Leute unseres Handwerkes zu den Zeiten der alten Römer war lanius oder lanio, und so kennt sie auch noch heutzutage die gelehrte Welt. Damit wollen wir uns nicht befassen. Ein anderes Wort dafür war aber noch Macellarius *) und dieses soll auf

*) Lanii waren eigentliche Fleischer oder Metzger, die rohes Fleisch verkauften, während die Macellarii wohl mehr eine Art öffentlicher Garköche waren, die bereits zum Essen vorgerichtete Fleischspeisen öffentlich feil hatten. — *Sam. Pitisci* lex antiquit. Rom. fol. Leovardiæ 1713. Tom. II. p. 11.

folgende Weise nach des Johannes Magius Bericht *) entstanden sein. Einst soll es einen Einwohner von Rom gegeben haben, mit Namen Macellus, der in einem an der Tiber gelegenen Hause allein gelebt habe. Um jene Zeit seien gar viele Menschen verschwunden, von denen man nicht habe ausfindig machen können, wohin sie gekommen seien. Da habe man denn die Bemerkung gemacht, daß von denen, die den Macellus besuchten, gar viele nicht wieder herauskämen, und als man dem Dinge weiter nachgeforscht, so habe man gefunden, daß selbiger Macellus ein grausamer Mörder sei, der Leute in sein Haus locke, um sie sodann zu tödten. Natürlich hat man ihm das Handwerk alsobald gelegt und die Censoren Aemilius und Vulvius verwalteten als Sittenrichter ihr Amt dahin, daß sie das Todesurtheil über den Mörder verlangten, seine Güter aber konfiszirten. Das Haus, welches, wie oben bemerkt, an der Rom durchfließenden Tiber gelegen und sehr groß und bequem war, überließ man den Metzgern als Schlachthaus. Dies Haus aber behielt zum Andenken an seinen früheren Besitzer und die darin verübten Menschenschlächtereien den Namen Macellum und Anfangs scherzweise, später aber in den wirklichen Sprachgebrauch übergehend, wurden die darin nun hausenden Thierschlächter Macellarii genannt. Bald ward das Wort Macellum die allgemein übliche Bezeichnung für Fleischmarkt auch in anderen Städten Italiens, und man dehnte es später sogar auf die Marktplätze im Allgemeinen aus, auf denen Lebensmittel verkauft wurden.

Nun ist ein gar uraltes deutsches Wort, das schon im grauesten Mittelalter vorkommende: Metzel oder Mäzel. Noch heutigen Tages heißt in der Oberpfalz und in Franken das Viehschlachten und besonders das Schweineschlachten „metzeln", und die „Metzelsuppen" in Franken ist eine Mahlzeit, wo man, wenn im Hause ein Schwein geschlachtet worden, hauptsächlich mit den Knöchlein der Vorder- und Hinterfüße, so wie mit frischer Wurst bedient wird **). Aber in alten geschriebenen Mönchsbüchern finden wir noch bestimmtere Verwandtschaften. In den Glossen eines Karlsruher Codex (St.

---

*) Garzoni, allgemeiner Schauplatz der Professionen, Künste rc. Fol. Frankf. a. M. 1626. S. 120. — *Grævius* thesaur. antiq. Roman. Lugd. Bat. Tom. V. col. 1018. C.

**) Schmeller, bayer. Wörterbuch. 2r Thl. S. 368. 660.

Peter im Schwarzwald, mitgetheilt durch Graff) aus dem 9ten Jahrhundert ist oben das genannte lateinische Wort »lanio« altdeutsch übersetzt mit „Mezilari", und in einem anderen handschriftlichen Werke *) werden die Verkäufer von Ochsen, Eiern und Tauben „Mezalara" genannt. Da dürfte es wohl kaum zweifelhaft sein, daß die Römer, als sie in Deutschland Kolonien anlegten und die ersten Städte gründeten, wie z. B. Augsburg, Köln, Mainz u. s. w., die Plätze, wo Fleisch oder Lebensmittel überhaupt verkauft wurden, auch eben so wie in ihrem Vaterlande Italien nannten, — daß die deutschen Ureinwohner, als sie mit der römischen Sprache nach und nach vertraut wurden, den Fleischmarkt eben so wie die Römer nannten und das Wort „Metzel" für Schlachthaus aus dem Römischen stammt. Ist dies wahrscheinlich, so liegt die Abstammung des Wortes Metzger von Metzilar noch näher.

Weniger weit brauchen wir bei dem Worte Fleischer zurückzugehen, das jedoch in gegenwärtiger Zeit mehr in Norddeutschland vorkommt. So ganz allein ohne anderen Zusatz finden wir es nie im Mittelalter, fast stets nur in der Zusammensetzung von Fleischhacker. So z. B. kommt im alten Stadtrecht von Augsburg, welches aus dem Jahr 1276 stammt, unser Handwerk als das der „Fleishäckel" vor **), und im Bamberger Recht ***) vom Jahre 1306 werden unsere Gewerbsgenossen „Fleyschacher" genannt, so wie sie in Loris Lechrain (50) „Flaischhakhel" heißen. Diese Bezeichnungen liegen alle klar da, daß sie Fleischhacker heißen sollen. Etwas undeutlicher erscheint die im alten Stadtrecht von Freiberg †) in Sachsen (aus dem Ende des 13ten Jahrhunderts) übliche Sprachform: „Vleischower". Man möchte verleitet werden, es eher für Fleischschauer zu lesen, wenn wir nicht schon einige Zeilen weiter oben wahrgenommen hätten, daß man in Bamberg das h bei dem Worte Hacker weg-

---

*) Otfried II. 11. 15. 51.

**) M. v. Freyberg, Sammlung teutscher Rechtsalterthümer, 1r Bd. 1s Heft. S. 122.

***) Zöpfel, das alte Bamberger-Recht. Urkundenbuch Tit. XLI. §. 407. S. 113.

†) Schott, Sammlungen zu den deutschen Land- und Stadt-Rechten. 4. 3r Thl. S. 275. §. XLIII.

ließ und bloß acher schrieb; so ist's auch hier, — man wollte das Wort Hauer (Fleischhauer) nach der alten Weise „Hower" schreiben und ließ das h aus. (Im Text der Fußnote kommt auch „Fleischawer" vor.)

Schwerer verständlich dürfte der im Augsburger Stadtrecht vorkommende Ausdruck „Fleismanger" sein. Manger bedeutet in der älteren Sprache den Händler, Verkäufer, und in dieser Beziehung kommen in Regensburg *) Eisenmanger als Eisenhändler, Fischmenger als Fischhändler **), in München Tuchmaniger als Tuchhändler ***) vor. Noch älter ist die in Pergament-Codices vorkommende Form: „Vleiscmengere" †). Da nun im Augsburger Stadtrecht beide Ausdrücke: Fleishäckel und Fleismanger vorkommen, so scheint es, daß die ersteren, die Fleischhacker, die zünftigen in Augsburg als Bürger angesessenen Metzger, letztere bloß aber die vom Lande hereinkommenden Fleischhändler waren, die dann wahrscheinlich auch die Befugnisse der Hausschlächterei in der Stadt hatten.

Noch sonderbarer ist eine in alten Nürnberger Urkunden vorkommende lateinische Bezeichnung für unser jetziges Wort Metzger, nämlich carnifex. Ursprünglich im alten klassischen Latein bedeutet carnifex so viel als Henker, Schinder, Scharfrichter, welcher die Todesstrafe an den Sklaven und an Personen von der niedrigsten Klasse vollzog; denn Sklaven und Freigelassene wurden bei den alten Römern auf eine andere Art bestraft als freie Bürger ††). Er war selbst ein Sklave und wurde so sehr verachtet, daß er nicht einmal in der Stadt wohnen durfte, sondern außerhalb derselben, zunächst an dem zur Hinrichtung der Sklaven bestimmten Orte †††). Dasselbe Wort also nun, was in den allerältesten Zeiten den Scharfrichter bezeichnete, kommt in Nürnberg um die mittel-

---

*) Gemeiner's Regensburger Chronik III. S. 365 beim Jahr 1462.

**) Henisch, teutsche Sprache und Weisheit. Augsb. 1616.

***) Westenrieder, Beiträge 5r Bd. S. 154. 158.

†) Manger ist ein urgermanisches Wort; im Angelsächsischen: Mangian, isländisch: manga = mercaturam facere. Im Englischen noch cheese-, fish-, iron-, news-, whore-, woodmonger.

††) *Taciti* Annal. III, 50.

†††) *Plauti* Pseudolus I, 3. v. 98. — *Tacitus* XV, 60 u. II, 33.

alterliche Zeit in der Bedeutung von Metzger vor *). So z. B. um 1296 zwei, Namens Weigelo und Gretzer, um 1322 Heinrich Oeler; um 1323 Heinricus, carnifex Judeorum de Ratisbona (Judenmetzger von Regensburg) u. s. w. — Es ist nicht zu denken, daß im Mittelalter, und namentlich in dem so handwerksstolzen Nürnberg der Schinder und der Metzger zu einer Zunft gehört hätten; denn bekanntlich war ersterer in jenen Zeiten abergläubischer Vorurtheile in Deutschland ein eben so geächteter Mann wie früher im alten Rom, und, wie wir später sehen werden, war namentlich der Sohn des Scharfrichters überhaupt unfähig, irgend ein zunftmäßiges Handwerk zu erlernen. Es ist daher durchaus unerklärlich, wie man in der mittelalterlichen Diplomsprache carnifex und carnificus zugleich für Metzger und Scharfrichter **) gebrauchte.

---

*) Murr, Journal zur Kunstgeschichte und allgem. Liter. XIII. Thl. S. 45. — Außerdem sehe man: *Du Cange*, glossarium ad scriptor. med. et infim. latin. (Basil. 1762.) Tom. I, pars II, col. 184. Leges Burgorum Scotic. cap. 70: „de carnificibus et carnibus vendendis etc. Charta Bolconis ducis Silesiæ pr. civitate Friburg. an. 1337 ap. *Ludwig* reliq. manuscr. Tom. VI, p. 42 etc. Auch im alten Straßburger Stadtrechte, Cap. XLIII, werden die Metzger carnifices genannt. Königshoven, Straßburger Chronik. *Ed. Schilter*, 1698. S. 724.

**) Einer merkwürdigen früheren Rechtssitte, die noch im 16ten Jahrhundert im Gebrauch war und die entschieden darlegt, daß der Metzger nichts weniger als mit dem Scharfrichter auf gleicher Linie stehend angenommen wurde, müssen wir hier beiläufig gedenken. Hatte ein vernunftloses Vieh einen Menschen getödtet, so durfte dasselbe, wenn es Schlachtvieh war, nicht einmal vom Metzger getödtet werden, sondern es war dem Scharfrichter verfallen. In Lersner's Frankfurter Chronik lesen wir in dieser Beziehung folgende Beispiele:

„1552 Im Julio haben zwo Säu ein Kind zu Sachsenhausen umgebracht, darüber die eine Sau von des Kindes Vater erschlagen, „die andere aber von dem Scharfrichter im Mayn geworfen worden.“

„1574 den 26. Juli, als der Wallknecht zu Sachsenhausen mit „seiner Frauen auf die Arbeit gehet und ihr Kind von einem Vierteljahr zu Haus in der Wiegen liegen lassen, kommet eine Sau in das „Haus, frisset dem Kind das Angesicht bis auf die Hirnschale und „reißet etliche Stück aus dem Hälslein, so weit es nicht gewickelt „ware, das übrige bliebe unversehret; als die Frau nach Hauß kommet, findet sie die Sau bei ihrem todten Kind, sobalden geschahe „obrigkeitlicher Befehl, daß dieses Schwein durch den Henker erschlagen würde.“

Begnügen wir uns mit der Aufzählung der bis hieher genannten Bezeichnungen unseres Gewerkes und gehen wir nach diesem eingeschobenen Kapitel wieder zur Darstellung des Entwickelungsganges unserer Beschäftigung zurück.

Haben wir uns in den ersten Abschnitten begnügt, in allgemeinen Umrissen unsere Vermuthungen aufzustellen, wie es in jenen altersgrauen Tagen, von denen wir in Betreff der Kulturgeschichte zum Theil nur sehr schwankende Nachrichten kennen, mit dem Metzgerhandwerke gestanden habe, so rücken wir nun einem festeren historischen Boden zu. Wir sind eingetreten in jenen Abschnitt der europäischen Weltgeschichte, in welchem durch Kolonisirung und näheres Zusammenrücken der Menschen die Städte und mit ihnen das Bürgerthum entstanden. Es möchte nun als die natürlichste Folge erscheinen, wenn wir sofort auf die Untersuchung des Entstehens jener berühmten bürger- und handwerkschaftlichen Einrichtungen einträten, die wir unter dem Namen der Zünfte und Gilden kennen, und von denen wir bereits am Schlusse des vorletzten Abschnittes einige Nachrichten brachten. Wir haben aber schon bereits weiter oben dargelegt, wie die genossenschaftlichen Verbindungen gerade bei unserem Handwerke später entstanden zu sein scheinen als wie bei den anderen Professionen, und wir halten es daher, bei der überaus großen Menge von Gesetzen und Verordnungen, die unser Gewerk im Allgemeinen und dessen Beziehungen zum Staate, der Gemeinde angehen, für zweckdienlicher, diese erst in bestimmte übersichtliche Rubriken zusammengestellt durchzugehen und aus ihnen sodann den speziellen Moment des mittelalterlichen Zunftwesens mit Beihülfe anderer Ueberlieferungen zu erläutern. Im umgekehrten Falle würden wir nicht selten in die Unannehmlichkeit uns versetzt sehen, einen und denselben Gegenstand, wie z. B. die Einrichtung von den Fleischbänken, dem Schauwesen u. dgl. m. getrennt in zwei verschiedenen Abschnitten abzuhandeln.

Vom Vieheinkauf.

Wie wir bereits weiter oben erwähnt haben, war unser Gewerk eines von denen, auf dessen Geschäftsbetrieb sich schon in den frühesten Zeiten die Augen der Gesetzgeber richteten, und daher finden wir fast alle Stadtrechte des Mittelalters angefüllt mit Verordnungen über den Fleisch-Ein- und Verkauf. Um die vorzüglichsten derselben in geordneter Reihenfolge hier durchzugehen, machen wir mit den Verhältnissen des Viehmarktes den Anfang. Ueber ihn im Allgemeinen zu berichten, seine Bestimmungen zu der Altväter Zeiten hier auszubeuten, ist nicht Aufgabe unseres Werkes, und wir greifen daher bloß diejenigen Momente heraus, die in irgend einer direkten Beziehung zu unserem Handwerke stehen. Wann die Viehmärkte mögen aufgekommen sein, darüber läßt sich mit Bestimmtheit nichts auffinden; zuverläßig verursachten dieselben Gelegenheiten einerseits, die die übrigen Märkte entstehen ließen (man sehe das einleitende Bändchen dieser Chronik: Städtewesen und Bürgerthum, S. 19 und 34), auch die Viehmärkte, — andererseits schuf sie, wie fast alle anderen Einrichtungen, die Nothwendigkeit. Die älteste zuverläßige Nachricht, die uns bekannt wurde, findet sich in „der Fleischackern recht vnd auffsäcze ze wienn" aus dem Jahre 1350 *) vom 7. Dezember, und zwar mit folgenden Worten:

„Ez sol auch alles das Vieh, das in (den) wienner purk-„fried getrieben. All Freitag auf den markht getrieben wer-„den, vnd ainen yeglichen, der darauf sucht zu kauffen, dem „sol man des stet thun."

Wir ersehen also hieraus, daß in Wien um 1350 schon ein regelmäßiger wöchentlicher Viehmarkt bestand, auf welchem ein Jeder nach Bedarf kaufen konnte. Ob nun bloß die Bauern und Oekonomen ihr Vieh hereintrieben oder ob es schon eigentliche Viehhändler gab, darüber läßt uns diese alte Rechtsquelle im Unklaren; dagegen aber erfahren wir aus den alten Statuten der Stadt Chemnitz vom Jahr 1367, daß es deren

*) Ex codice Prandaviano in *Rauchii* rerum Austriacarum scriptores etc. Vol. III. p. 67.

bereits gab, denn an einer Stelle desselben *) heißt es: „Kein „Bürger noch Viehtreiber soll Landvieh in der Meile Weges „auf dem Lande zur Mästung einkaufen, aufkaufen und wie„derum verkaufen bei 7 g. ß. strafe," und gleich darunter: „Die Viehhändler, so nicht Fleischer sind, die zur Mästung „fremdes Vieh, als Ochsen und Kühe, welche sie außerhalb „einer Meile Weges hereinbringen und einbinden, sollen bei „7 guten Schilling Strafe die Hälfte hier lassen und weg ver„kaufen. Da einer mit den Fleischern allhier nicht könnte des „Kaufs einig werden, soll man ihn selbst schlachten und ver„kaufen lassen." Wir ersehen also hieraus, daß der Viehhandel nicht unbedeutend mag gewesen sein und daß die Viehhändler, wenn sie einmal in die Stadt Chemnitz eintrieben, mindestens die Hälfte ihres Viehes dort lassen mußten. Es scheint überhaupt im Mittelalter häufig Mangel an Schlachtvieh gewesen zu sein, denn wir werden gleich weiter unten einige Verordnungen von Ulm und anderen Städten kennen lernen, die die Viehausfuhr beschränkten.

Während nach dem Entstehen der Innungen einem jeden Bürger es untersagt war, ein anderes Geschäft nebenbei zu betreiben als das, auf welches er beim Handwerke eingeschrieben war, so stand es doch in fast allen Städten während des Mittelalters einem jeden Bürger frei, nicht nur zu schlachten, was er für seinen eigenen Haushalt bedurfte, sondern sogar auch davon Anderen abzugeben und schon beim Vieheinkauf war in mehreren Städten der Nichtmetzger vor dem eigentlichen Metzger bevorzugt; so z. B. in Freiberg in Sachsen im 13ten Jahrhundert. Die bezügliche Stelle **) lautet:

„Ist daz vihe zu dem marcte kumit „veile iz sin ochsen oder swin da „sullen di burger ee kaufen den die „vleischower zu rechte. wenn die „maretzit vergeht oder waz man abe„tribet von dem marcte so mugen di „vleischower kaufen ane uare."

Ist es, daß Vieh auf den Markt kommt zum Verkaufe, es seien Ochsen oder Schweine, da sollen die Bürger früher kaufen als die Fleischhauer von Rechts wegen. Wenn aber die Marktzeit vergangen ist, oder was man abtreibt vom Markte, das mögen die Fleischhauer kaufen ohne Hinterlist.

---

*) Schott, Sammlungen zu den deutschen Land- und Stadtrechten. 4. 2r Thl. (Leipzig 1773.) S. 145.

**) Schott, a. a. O. 3r Thl. S. 276.

Aehnlich war's noch 1611 in Stolpe in Hinterpommern, wo es in den Statuten und Privilegien §. 43 hieß *): „Die „Schlächter oder Knackenhauer alle sollen den Bürgern am „Vieh vor den Thören oder auf dem Markte keinen Verkauf „thun, sondern sollen erst kaufen des Sommers von Gre„gori an bis Michaeli des Morgens um 6 Uhr, des „Winters aber um 8 Uhr, bei Strafe 3 Pfund. So soll „auch ein Knackenhauer auf eine Meile Weges der Stadt „nahe keinerlei Vieh nicht kaufen." Auch diese letzte Stelle, in Betreff der Meile rund um die Stadt, sollte wohl jedenfalls der Bürgerschaft zu Gute kommen. Dagegen gestand die Soester Polizei-Ordnung von 1650, Tit. II, §. 9 den Metzgern **) das erste Gebot mit den Worten zu: „Es wird ihnen „(den Fleischhauern) an feilen Beistern sowohl in der Stadt „als auch in der Bottmäßigkeit billig das erste Bott (Gebot) „gegönnet; doch bleibet jedem Bürger zur Herbstzeit zu seiner „Haushaltung, wie auch durch's ganze Jahr zu Hochzeiten, „Kindtaufen und anderen Ehrengelagen, darauf ganze Bei„ster zu gebrauchen seien, ohne Abwartung dieses ersten „Botts, feile Beister zu kaufen unbenommen, sondern vorbe„halten."

In manchen Städten, so z. B. in Eßlingen war es vorgeschrieben, daß der gesammten Metzgerzunft, wenn ein großer Viehtransport in die Stadt käme, Anzeige gemacht und zuerst ein gemeinschaftlicher Kauf versucht werden sollte ***), sowie es fast aller Orten Uebereinkunft der Innungsgenossen war, daß Keiner den Andern übervortheilen oder gar Wucher treiben wollte. Es gab indeß auch bestimmte Fristen im Jahr, während welcher die Metzger nicht mehr Vieh aufkaufen durften, als sie gerade eben für ihr Geschäft brauchten. Dies war z. B. im 13ten Jahrhundert zu Freiburg im Breisgau der Fall. Um der Bürgerschaft freie Auswahl zum Einkauf für's Hausschlachten zu lassen, erging folgendes Gesetz:

---

*) Schott, a. a. O. 1r Thl. S. 249.

**) *Emminghaus*, Th. G. G., memorabilia Susatensia, quibus origo, fata, judicia etc. decl. 4. Jenæ 1749. Documentorum pars IV. S. 283.

***) Pfaff, Geschichte der Reichsstadt Eßlingen. Nach Archivalurk. und anderen bewährten Quellen dargestellt. 8. (Eßlingen 1840.) S. 677.

Vor sant Martins mes vierzehin näht, vnd dar nah vierzehin näht, so soll enhein mezier kovfin, weder rint noch swine, in der stat, noh ovch usirthalp der stat, daz man tribinde ist ze der stat, nuwonde daz er ze hant verkovfin wil an der mezie, vnd sol ovch daz da howin vnd dem armen gen alse dem richin, alse vil so iederman wil, vnd übirgat er daz so het er der stat ir reht zerbrochin, vnd ensol er ovch enhein reht han jn der stat, vnzint er daz gebessirot nah der vier vnd zwenzigon willen, vnd ensol ovch vndir dannon enhein vleisch verkovfin. Swie daz brichet so sol man in schupfin.

(NB. Ueber die Strafe des Schupfens sehe man im Register nach.)

Vierzehn Nächte vor Sanct Martins Messe und vierzehn Nächte darnach soll kein Metzger Rinder noch Schweine kaufen in der Stadt, noch außerhalb der Stadt solche, welche man im Begriff ist in die Stadt zu treiben, mit Ausnahme dessen, was er während dieser Zeit in der Metzig verkaufen will. Dies jedoch soll er auf der Metzig haben und Armen als Reichen so viel geben als Jeder will. Uebertritt er dies, so hat er das Stadtrecht gebrochen und soll kein Recht in der Stadt haben, bis er die Uebertretung gebüßt hat nach der Vierundzwanziger Willen. Unterdeß soll er auch kein Fleisch verkaufen dürfen. Wie er auch dies noch übertritt, so soll man ihn schupfen *).

Eine besondere Aufmerksamkeit wurde dem Alter der Kälber beim Verkaufe von der Gesetzgebung geschenkt; die neuerrichtete Polizeiordnung der Stadt Karlsruhe vom 19. Februar 1787 gebot: daß die Metzger in Ansehung des auf drei Wochen und drei Tage bestimmten Alters der Schlachtkälber sich mit einem Attest vom Vorgesetzten des Ortes, wo sie das Kalb eingekauft, zu legitimiren hätten, widrigenfalls ihnen das Kalb weggenommen und sie für jedes Stück um 3 Reichsthaler gestraft würden. Das Publikum sollte vor dem Genusse unzeitigen Fleisches gesichert sein. Dasselbe Gesetz bestand schon um 1658 in der Stadt Gera **), während man in Soest um 1650 von Polizeiwegen schon gestattete, 14 Tage alte Kälber zu metzgen ***).

Ein Hauptaugenmerk richtete man auf den Einkauf von krankem Vieh, und sowohl solches, das, wie es wörtlich heißt: die Franzosen gehabt habe, noch solches, das beinbrüchig sei, durfte geschlachtet werden †). Darauf hatten vorzüglich die Fleischschätzer zu schauen, von denen weiter

---

*) Aus dem ältesten deutschen Entwurf der Stadtrechte zu Freyburg im Breisgau vom Jahre 1275, abgedruckt in Schreiber's Urkundenbuch der Stadt Freiburg. 1r Bd. S. 83.

**) Gerautsche Statuten §. 60 bei Schott a. a. O. 1r Thl. S. 185.

***) *Emminghaus* l. c. S. 281.

†) Gerauische Statuten a. a. O. — Pfaff, Eßlingen. S. 677. — Carlsruher Polizeideputation von 1787 u. s. w.

unten die Rede sein wird. Es sollte dem der Gesundheit durch den Genuß solchen Fleisches entstehenden Nachtheil vorgebeugt werden. In Eßlingen durfte ein beinbrüchiges Stück Vieh geschlachtet werden; aber der Metzger mußte das Fleisch dem Zunftknecht zum Verkauf auf die Freibank übergeben. In einem Orte, wo notorisch ansteckende Krankheiten und Viehseuchen grassirten, durfte schon vor Jahrhunderten allenthalben kein Vieh gekauft werden, und um solche Zeiten mußten die Metzger von dem Orte, wo sie eingekauft hatten, Gesundheitszeugnisse mitbringen.

Endlich bestimmten schon in den ältesten Zeiten die Stadtrechte in Betreff des Verkaufes von Vieh nach außerhalb, daß solches, welches auf die Gemeindeweide gegangen war, nur innerhalb der Stadt verkauft und gemetzelt werden durfte. So z. B. in Bamberg *).

§. 407. Auch ist verboten von alter her allen Purgern den phistern vnd fleyschachern daz die keinerleye vihe wie ez genant sey. daz auf dirre weyde derzogen ist oder in disem lande niemant von dem lande treyben schol oder mit wizzent verkauffen schol Einem der ez von dem lande treiben wil wer daz brichet als vorgeschriben stet der gibt dem richter ein phunt phennig vnd an die stat vier phunt phenning. vnd daz alte bot get vor.	Auch ist verboten von Alters her allen Bürgern, den Bäckern und Fleischhackern, daß sie keinerlei Vieh, wie es auch genannt sei, welches auf der Gemeinde Weide oder im Lande erzogen ist, nicht außer Landes treiben oder mit Vorwissen an Einen (Ausländer) verkaufen sollen, der es in's Ausland treiben will. Wer dies Gesetz bricht, gibt dem Schultheiß ein Pfund Pfenninge und an die Stadt vier Pfund Pfenninge (und zwar dem Schultheiß früher als der Stadt?).

Ganz ähnlich war's in Ulm. Um 1414 beschwerte man sich, daß die Metzger ihre Schafe und Hämmel auf die Gemeinde-Riethe trieben, und wenn sie dann fett und feist wären, wieder auswärts verkauften oder in's Salz legten. Der Rath bestimmte darauf, daß Schafe und Hämmel, welche auf der Gemeindeweide feist gemacht worden oder auch nur 14 Tage auf dieselbe gegangen wären, auch in Ulm geschlachtet werden sollten, bei einer Strafe von 5 Schill. Heller für jedes Stück **). Später wurde das Recht der Metzger ermäßiget, wie wir unter dem Abschnitt „vom Schafhalten" sehen werden.

---

*) *Zœpfl*, das alte Bamberger Recht. Urkundenbuch S. 113.

**) Jäger, schwäbisches Städtewesen des Mittelalters. 1r Bd. S. 628.

Von der Fleischschau und den Schätzern.

Wir haben im vorigen Abschnitt schon gesehen, daß bereits vor vielen hundert Jahren man ein besonderes Augenmerk auf die Qualität und den Gesundheitszustand des Viehes richtete, und daß zu ungesunden Zeiten Zeugnisse der Ortsbehörden über die Makellosigkeit der verhandelten Schlachtstücke ausgestellt werden mußten. Diese Sorge einerseits und andererseits die häufigen Klagen des Publikums, daß es von den Metzgern übertheuert oder gar angeführt werde, ließen, wie bei anderen Handwerken, so auch bei dem unserigen eine Einrichtung erstehen, die, ein wesentliches Attribut der mittelalterlichen Kommunalpolizei, uns allenthalben entgegentritt und von den wohlthätigsten Folgen für die konsumirende Bürgerschaft war. Es sind dies die Einrichtungen der Schaugerichte und Schätzer. Bald war es die Sorge überhaupt, welche der Gemeindevorstand zu übernehmen sich verpflichtet erachtete, dem Käufer einige Garantie für den in Handel habenden Gegenstand zu geben, daß er ächt, unverfälscht, oder, wie man im Mittelalter sagte, „Kaufmannsgut" und kein „Abentheuer" (d. h. verfälschtes, nachgeahmtes) sei. Bald aber auch war es die Sorge für den Kredit, welchen die Stadt in der Handelswelt genoß, wenn man die hauptsächlich am Orte fabrizirten und von da aus weit versandten Produkte, bevor sie in den Handel kamen, untersuchte und zum Zeichen ihrer Probehaltigkeit mit dem Stadtwappen stempelte; dies war z. B. bei Leinwand und überhaupt gewebten Stoffen, bei Leder, bei verarbeitetem Gold, Silber, Zinn u. s. w. der Fall, und bei letzteren Materialien hat sich der Gebrauch sogar auf unsere Tage übergetragen. Bald endlich war es auch noch die Sorge für die Gesundheitspolizei, die bei dem Brauer das Bier, beim Bäcker das Brod, beim Metzger das Fleisch untersuchen hieß, um bei dem unzulänglichen Wissen der damaligen Arzneikunde die Stadt vor bösen und „ansteckenden Krankheiten" zu bewahren. Und letzteres also fand auch besonders bei unserem Handwerke statt. Nicht nur daß man nach allgemeiner, bei fast allen Handwerken wiederkehrender

Einrichtung den Verkauf des Gewerbsproduktes, also bei uns den des Fleisches, auf einen Punkt, die Fleischbänke, konzentrirte, sondern auch die Metzger wurden in allen Städten, die sich frühzeitig durch eine gute Verfassung und einen gesunden lebhaften Bürgersinn auszeichneten, behufs der Ausübung ihres Handwerkes in ein eigens zu diesem Zwecke erbautes Haus, „die Metzig", gewiesen, und Niemand durfte im Hause schlachten. Hierdurch glaubte man nicht nur der nothwendigen Reinlichkeit Rechnung tragen und diese beaufsichtigen zu können, sondern vielmehr auch noch Gelegenheit zu haben, das zur Schlachtbank zu führende Vieh besser überwachen und dessen Sanitätszustand kennen lernen zu können. Wir werden in dem zweitnächsten Abschnitte ausführlich über diese Einrichtungen berichten und wollen vorläufig hier bei den in der Ueberschrift angeführten Beziehungen stehen bleiben.

Die älteste Notiz von dem Institut der Fleischschau finden wir wohl in der Stadt Augsburg, wenn es im dasigen Stadtrecht von 1276 *) heißt: „Wäre es aber, daß Ungnade im „Lande wäre von Viehsterben, so soll man nehmen zwei Bür„ger und zwei biderbe Mannen aus den Fleischern, die das „bewahren, daß kein Unding geschehe an den Leuten vom bö„sen Fleische." Demnächst finden wir die Schauer erwähnt in dem Bamberger Recht **) von 1306, wenn es daselbst heißt: „Und mit den Schauern unter den Fleischhackern darf ein „Schultheiß nicht gehen; sie sollen das Fleisch von sich aus be„schauen alle Tage auf ihren Eid, wie das von Alters her„kommen ist." Aus dieser Gesetzesstelle erfahren wir also, daß beim Beginn des 14ten Jahrhunderts die Einrichtung der Fleischschau keine Neuerung mehr, sondern schon ein altes Herkommen war, und was namentlich interessant dabei ist, daß sich der Schultheiß nicht in die Schau zu mischen hatte. Wie viel solcher Schaumeister es damals zu Bamberg gab, erfahren wir aus dem dasigen Gerichtsbuche ***), das von 1306 bis 1333 geführt ward, wo Nro. 104 heißt: „Es ist auch Gesetz „und der Fleischhacker Gebot, daß ihrer Keiner ein Lamm noch

---

*) M. v. Freyberg, Sammlung teutscher Rechtsalterthümer, 1r Bd. 1s Heft. S. 124.

**) *Zæpfl* a. a. O. S. 115, §. 412.

***) Ebendas. S. 165.

„sonst ein anderes Vieh weder auf Ostern noch später schlach„ten soll, außer es hätten es zuvor die sechs Meister, die „darüber gesetzt sind, gesehen“ u. s. w., und die damals sehr strenge Strafe, wenn dennoch einer etwas, sei es im Hause oder auf der Bank, gegen der Schaumeister Willen verkaufte und es von zweien derselben angezeigt wurde, bestand darin, daß er 5 Pfund Pfenninge zur Buße erlegen oder so lange aus der Stadt mußte (also sein Bürgerrecht ruhte), bis er die bedeutende Summe gezahlt hatte. Diese Strenge milderte sich allerdings später, wie denn überhaupt alle Gesetze im Verlaufe der Jahrhunderte mit der fortschreitenden Kultur an ihrer häufig fast unerklärlichen Schärfe verloren; aber dennoch blieb immer und aller Orte eine nicht unbedeutende Strafe auf solche Kontraventionen gesetzt.

Aber nicht allein in gesundheitlicher Hinsicht hatten die Schaumeister die Qualität des Fleisches zu prüfen, sondern sie waren zugleich Schätzer desselben und bestimmten, mit Rücksicht auf die allgemeinen Preisverhältnisse des Viehes wie auch mit Rücksicht auf die eben vorliegende Waare, den Werth derselben, sie stellten eine **Taxe** dafür auf. An manchen Orten scheint die Schau vom Schätzeramte getrennt gewesen zu sein; denn in Eßlingen z. B. gingen um 1534 die Schätzer jährlich nur viermal in die Bänke, um die Fleischpreise zu normiren *), während nach den Statuten anderer Städte es entweder im Belieben der Schätzer stand, zu gehen, wann sie wollten, oder der Rath es für nöthig erachtete. Das Schätzeramt bestand entweder lediglich aus Gewerbsgenossen oder aus einer gemischten Kommission. In Soest waren es zwei vom Rathe beeidete Meister des Amtes **); in Gera bildeten das Schaugericht zwei Rathsmitglieder, ein Viertelsmeister und drei Vormeister des Fleischhauergewerkes ***) und in Eßlingen ein Senator und ein Assessor. Die Fleischtaxe †) selbst ward z. B. an letztgenanntem Orte nach der Bestimmung der Schirmvereine von 1616, 1627 und 1648 all-

---

*) Pfaff, Eßlingen. S. 196.

**) *Emminghaus* l. c. S. 282. §. VI.

***) Schott a. a. O. I. 185.

†) Ueber die Berechnungen bei den Fleischtaxen und die bei denselben beobachteten Normen werden wir später einige Beispiele liefern.

jährlich durch gemeinschaftliche Uebereinkunft Eßlingens mit Cannstadt und Stuttgart festgesetzt, jedoch nur für Ochsen-, Schweine-, Kalb- und Hammelfleisch; beim Fleisch von Stieren und Kühen bestimmten die Fleischschätzer jedesmal den Preis, wenn es auf den Markt gebracht wurde. Im Jahre 1561 veranstaltete Herzog Christoph von Wirtemberg, „die lange Theuerung sonderlich in Fleisch- und Viehverkauf bedenkend," einen Fleischtarkonvent, zu dem Baden, Hohenzollern, Hohenlohe, Fürstenberg, Limpurg, Ulm, Reutlingen, Eßlingen, Schwäbisch-Hall, Gmünd und Heilbronn Abgeordnete schickten. Auf diesem Konvent ward unter anderen am 5. Dezember auch der Beschluß gefaßt, künftig wöchentlich zweimal kein Fleisch zu speisen, weil man dessen nun, da die Fasten abgeschafft seien, mehr brauche; nie Fisch und Fleisch zugleich zu geben und den Ueberfluß bei Hochzeiten und Gastmahlen abzustellen. Der Verkauf vor der Schätzung und zu Hause ward strenge gerügt und nur hin und wieder an einzelnen Orten gestattete man an die Bürgermeister, Konsulenten, Stadtammann, Stadtschreiber, Kranke und Kindbetterinnen und im Nothfalle auch an Wirthe ungeschätztes Fleisch zu Hause abzugeben.

Die Fleischschätzer waren durch das Gesetz geschützt, daß sie nicht konnten mit Schelt- und Schimpfworten oder gar mit Handgreiflichkeiten bei Ausübung ihres Amtes belästiget werden. So setzte das Bamberger Gerichtsbuch von 1306 die enorm hohe Strafe von 5 Pfund Pfenning darauf und die Statuten von Rudolstadt*) aus dem Jahre 1594 verlangen in solchem Falle eine Buße von 5 Schilling. Nun war's freilich nicht selten, daß die Metzger sich mit den Maßnahmen und Taxen der Schätzer (namentlich wenn solche bloß aus Beamten bestanden) nicht einverstanden erklärten und sogar dem Rath und der Gemeinde gegenüber die bestimmtesten Demonstrationen zu Tage legten. Welche Mittel denn da angewendet wurden, werden wir weiter unten sehen; hier wollen wir bloß einige Beispiele aus den alten berühmten Reichsstädten Augsburg und Nürnberg anführen.

---

*) Walch, vermischte Beiträge zu dem deutschen Recht. 8. (Jena 1775.) 5r Thl. S. 47.

Anno 1439 war in Schwaben großer Mangel an Vieh, und namentlich nach Ostern sowohl Rinder als Kälber übel zu bekommen. Da erlaubte denn der Rath von Augsburg den Metzgern dieser Stadt auf ihr fortwährendes Klagen, daß sie das Pfund Rindfleisch um 5 Heller verkaufen dürften. Aber die Metzger wollten sich dabei nicht beruhigen, sondern ließen, wie der Chronist erzählt: „ausz lauter Vbermut und trutz die Metzig gar leer stehen." Der Rath, aus treuherzigem Gemüth und Mitleiden, um dem gemeinen Völklein hierinnen zu helfen, ließ nach gewöhnlichem Sturmläuten am Aftermontag nach Mariä Empfängniß ein Dekret ausrufen, des Inhaltes: daß Allen und Jeden, so da wollten, auch den Fremden und Ausländern ohne alle Gefahr und Nachtheile alle Wochen an zwei Tagen, nämlich am Dienstag und Samstag, es frei stehen und vergönnt sein sollte, allerlei Fleisch öffentlich feil zu haben. Insonderheit ward aber auch den Bäckern zugelassen, daß sie Schweine schlachten und Fleisch und Speck an gedachten Tagen ganz nach Belieben verkaufen durften *).

Bei einem ähnlichen Anlaß in Nürnberg finden wir Folgendes aufgezeichnet:

1621, den 6. Decembris, dieweil die Metzger dieser Statt das Fleisch, zumal das Rindern vnd Kälbern hinterhalten, vnd den Burgern in so hochem Werth, dergleichen bei Mannsgedenken zuuor nicht geschechen außgewogen und verkaufft, welches den armen Leuten sehr beschwerlich gewesen. So hat E. E. Rath den Metzgern Täfelein in den Benken vorhengen lassen, darinnen Ihnen das pfunt Rindern Fleisch vmb 6, das schöpsen vmb 5, das Kälbern vnd schweinen vmb 8 Creutzer zu geben gesetzt. Es sind vffseher vier Männer in die Fleisch-Bencken verordnet. Auch gebotten worden, das Kain Metzger das Fleisch theurer, dann gesetzt, hinwägen, Auch niemandt das Flaisch höher bezallen sollte, bay straff 10 fl., welche beide der Metzger, der das Fleisch theurer und höher gibt, auch diejenige Person, die das Fleisch nimbt, Jedes für voll erlegen sollte.

Aber vngeacht solches ernsten gebots haben die Metzger das Rindern, schöpsen und Kälbern Fleisch one vnterschied das

*) Werlich, Augsburg. Chronik. II. S. 174.

pfundt vmb 3 Batzen und das schweinen vmb 1 Ort und kein gut Wort darzu geben, welches die Handwerksleute, die gesinde in den Werkestetten hatten, An solchem Gelde genommen vnd nehmen müssen, damit Inen die Arbeit nit liegen geblieben. Aber vermögliche Burger haben selber Rinder vnd schwein gekaufft, geschlachtet, vnd eingesaltzen, wenig frisch Fleisch zugekaufft, das es nur vmb vnvermegliche Handwerksleute in solcher Klem am meisten zu thun war *).

Als im Jahre 1622 im August großer Mangel an gutem Rindfleisch zu Nürnberg war, und die Metzger sich sehr beschwerten, daß sie das Pfund unter 3 Batzen ohne ihren eigenen Schaden nicht geben könnten, so ließ der Rath dieser Stadt im neuen Spital 6 ungarische Ochsen schlachten. Er ließ den Ankauf derselben berechnen, was sie zu treiben, zu ermauten und zu futtern gekostet hatten, und nachdem Haut und Unschlitt geschätzt waren, das Pfund sehr gutes Ochsenfleisch um 28 Pfennig feil bieten. Dieses Manöver geschah lediglich, um den Metzgern von Nürnberg zu beweisen, daß wenn sie das Rindfleisch um 10 Kreuzer geben, sie dennoch so viel Verdienst dabei hätten, als ihnen von Billigkeit wegen zustände. Dieser Preis wurde denn auch vom Rathe festgesetzt und Marktaufseher unter die Fleischbänke geschickt, welche darauf halten sollten, daß über diese Taxe hinaus kein Fleisch verkauft würde. Aber ungeachtet dieses Satzes, ungeachtet der Aufseher verkauften die Metzgersfrauen das Pfund Rindfleisch nach ihrem Gefallen um drei Batzen, und wie es in der Chronik heißt: „kein gut Wort darzu gegeben, wer es nit haben müssen, hat es mögen liegen lassen **).“

Fahren wir in der Darstellung unseres Kapitels fort, um zum Schlusse desselben zu kommen. Damit nun die Fleischschätzer und Schaumeister nicht betrogen oder hintergangen werden konnten, war in vielen Städten das Einbringen von Vieh am Sonntage streng untersagt; so z. B. in Eßlingen, und die Schaumeister mußten vorkommenden Falles die Dawiderhandelnden anzeigen. Eben so war auch in den älteren Zeiten das Schlachten von Kälbern und Schafen nur zu ge-

*) Siebenkees, Mater. zur Nürnb. Gesch. III. S. 24.
**) Ebendas. S. 25.

wissen Jahreszeiten erlaubt. Das schon oft erwähnte Augsburger Stadtrecht von 1276 verordnete in dieser Beziehung:

Ez sol auch chain fleismanger chain rint, noch chein chalp von vasnaht vnz ostern slachen wan einen burger in sime Huse dem mag er ez wol slachen vnde verkauffen.	Es soll auch kein Metzger weder Rind noch Kalb von Fastnacht bis Ostern schlachten als einem Bürger in seinem Hause; dem mag er es wohl schlachten und verkaufen *).

Jedenfalls stand diese Verordnung mit den allgemeinen Fastengeboten des Mittelalters in Beziehung, von denen wir später noch reden. In Ulm durften Schafe und Hammel bloß während der Zeit von Sommer-Johanni bis Winter-Johanni geschlachtet werden, und gemeiniglich verbrauchte dann diese Stadt während des halben Jahres viertausend Stück **). So viel über das Schau- und Schätzwesen der Vorzeit; wir werden bei den nächsten Abschnitten noch oft darauf zurückkommen müssen.

Vom finnigen Fleisch.

Ausgenommen von den Verordnungen gegen das Fleisch kranken Viehes war schon in den ältesten Zeiten das finnige Fleisch, namentlich das der Schweine. Man betrachtete es nicht als der Gesundheit gefährlich und darum als verkäuflich, — aber unter Bedingungen. Beim finnigen Fleisch sorgte der Gesetzgeber nicht für die Abwendung böser Krankheiten und Seuchen, die durch den Genuß unreinen oder ungesunden Fleisches möglicherweise entstehen könnten, sondern alle Verordnungen, die in Beziehung darauf uns überliefert werden, tragen bloß das Gepräge: das konsumirende Publikum vor Betrug und Uebervortheilung zu schützen. Der Verkauf finnigen Fleisches war also gestattet, aber nur unter genau bezeichneten und begränzten Bedingungen. Die älteste uns vorliegende Bestimmung, die darüber vorhanden sein möchte, finden wir im Augsburger Stadtbuche von 1276; sie lautet also:

*) Freyberg a. a. Orte. S. 124.
**) Haid, Ulm mit seinem Gebiet. S. 233.

Swelch fleisimanger ein varch sleht daz phinnik ist. daz sol er niemen gäben wande mit wizzen. vnde als man ez einzähten verkauffen wil. so suln si ez alle vf einem banche verkaufen. Swelch fleismanger ez aber samptkauffes verkauffen wil. daz sol er ivn mit wizzen. Vnde swär daz brichet. wirt er sin bewärt als reht ist der ist dem vogte schuldic eins phunt phennings. vnde sol ieme sinen schaden abetvn. also daz er einen manad vz der stat si. vnde er herwider inkvmt. darnach sol er in einem manad kein fleisch slahen *).

Welcher Metzger ein Schwein schlachtet, das finnig ist, das soll er Niemand geben als mit des Käufers Vorwissen. Und als man es einzeln (pfundweise) verkaufen will, so sollen Alle, die solches Fleisch feil haben, auf einer besondern Bank verkaufen. Welcher Metzger aber ein geschlachtetes finniges Schwein ganz verkaufen will, der soll es ebenfalls dem Käufer vorher anzeigen. Wer dies bricht und wird nach Recht überführt, der zahlt dem Vogt ein Pfund Pfennig zur Strafe und (dem Käufer den Schaden?) soll seinen Schaden abthun (Vergehen büßen) also, daß er für einen Monat aus der Stadt verwiesen sei, und wenn er alsdann wieder hereinkommt, soll er noch einen Monat kein Fleisch (Vieh) schlachten dürfen.

In diesem Gesetz der Stadt Augsburg ist also bloß von der Art des Verkaufs des finnigen Fleisches die Rede. Ganz ähnlich ist die Maßnahme in der den Einwohnern von Heilbronn um 1281 von Kaiser Rudolph von Habsburg ertheilten Stadtordnung. In Folge derselben war den Metzgern nicht verboten, unreines Fleisch zu verkaufen; sie mußten es nur an einem abgesonderten Orte ausstellen, damit es Jedermann wissen möge **). Anders war es nach dem alten Bamberger Recht. Dort wurde in Hinsicht auf finniges Fleisch der Einkauf von finnigen Schweinen schon untersagt und in einem besonderen Paragraphen, getrennt über den Verkauf des Fleisches, abgehandelt. Sie lauten:

---

*) Max v. Freyberg, Sammlung teutscher Rechtsalterthümer, 1r Bd., 1s Heft. (Mainz 1828.) S. 111.

**) Jäger, Geschichte der Stadt Heilbronn I. 58. — Eben so verordnet es das vermeintliche schlesische Landrecht v. 1346, Lib. V. cap. 5. distinct. 1. (abgedruckt in Böhme's diplomatischen Beiträgen zur Untersuch. der schles. Rechte und Geschichte. 4. Berlin. 1774. 2n Bds. 1r Thl.) — Gaupp in seinem Buche: das schlesische Landrecht oder eigentliches Landrecht des Fürstenthumes Breslau. 8. Leipzig 1828, bestreitet die Aechtheit desselben und schlägt (S. 32) vor, es „sächsische Distinktionen des Land- und Weichbildrechtes“ zu nennen, indem es so zu sagen eine Bearbeitung und

Tit. XL. *Von pfinigem fleische.*	
§ 406. Es schol weder phister noch fleyschakker chein phinnings sweine mit wizzen kawffen daz si fürbaz verkawffen wellen wurde ez in aber schön gesagt in dem kawff vnd an dem schawen vnd daz ez hin nach wenn ez der fleischakker geslecht missiret vnd phinnich wurde So schol er ez hinnach nindert veyl haben denn an der zente alz daz von alter her chomen ist. Wolt er ez aber ein saltzen ze bachen fleysch aber auf den kawf so schol er ez anders wa verkawffen und niht hie. Vnd daz schol der phister auch tune. ob im eins schon gesagt wird vnd daz dar nach misseret so schol er ez von hinne furen vnd ez niht hie verkauffen.	Es soll weder Bäcker noch Metzger ein finniges Schwein mit Wissen kaufen, das er alsbald wieder verkaufen will Wurde es aber beim Kauf und an der Schau für gesund erklärt, und erwies sich, als es der Metzger schlachtete, als mißrathen und finnig, so soll er das Fleisch alsdann nirgends anders feil halten als an der Zehnt, wie das von Alters Herkommen ist. Wollte er es aber einsalzen zum Rauchfleisch für den Kauf (also nicht zum eigenen Gebrauch), so soll er es anderswo verkaufen und nicht hier. Und dies soll der Bäcker auch thun und wenn ihm beim Kauf eins als gesund verkauft wird und mißräth, so soll er es aus der Stadt führen und nicht hier verkaufen.
Tit. XLI. *Von fleischhackern.*	
§. 408. Ez ist auch verboten vnd gesetzt von alter her allen fleyschachern, daz ir keiner. mit wizzent kein phinig fleysch. sol veil haben noch verkawffen wenn an der zent als ez von alter her ist komen. Swer ez dar vber auf seiner banch oder pei gesuntem. vnd gutem fleyschs veil hat an geuerde da sein reht nicht für stet. der gibt alz oft er ez verbrichet Dem Schultheizen LX phennig vnd an die Stat ein phunt phenning *).	Es ist auch verboten und Gesetz von Alters her allen Fleischern, daß ihrer keiner mit Wissen soll finnig Fleisch feil haben noch verkaufen als an der Zehnt, wie es von Alters Herkommen ist. Wer hinwieder es auf seiner Bank oder bei gesundem und gutem Fleisch feil hat ohne böse Absicht, aber mit seinem Rechte nicht dafür steht, der gibt, so oft er es thut, dem Schultheißen 60 Pfennig und der Stadt ein Pfund Pfenning.

Diese aus dem Jahre 1326 herrührenden Bestimmungen, welche verordnen, das finnige Fleisch, mit Angabe seines Makels, eben so wie in Augsburg, an einem besonderen Platze zu verkaufen, treffen wir auch im Wiener Stadtrecht um 1340

Vermehrung des Sachsenspiegels sei. Dies vermeintliche schles. Landrecht ist jedoch eine der reichhaltigsten Quellen des Handwerker-Rechtes im 14ten Jahrhundert, und wir werden unter der ursprünglichen Bezeichnung noch einige Mal auf dasselbe zurückkommen.

*) *H. Zœpfl*, das alte Bamberger Recht als Quelle der Carolina. Urkundenbuch p. 113.

wieder, und zwar, daß sie es auf Tischen vor den Fleischtischen auslegen mußten; nur war in Wien die Strafe für die Uebertreter eine härtere. Denn in demselben hieß es: Wer es anders feil hat, als hier geschrieben steht, dem soll der Richter alles Fleisch nehmen, das er auf dem Tische hat und darnach soll er büßen, als „er stat vindet, an dem rat." Also nächst der Konfiskation des Fleisches war er einer ganz willkürlichen Buße unterworfen, die möglicherweise noch härter sein konnte als die in Augsburg bestehende monatliche Verbannung aus der Stadt und zweimonatliche Einstellung des Schlachtrechtes. Die Wiener Strafe war um deßwillen schon bedeutend härter, als zu dieser Zeit (1340) die dasigen Metzger den Fleischverkauf nicht als ihrem Gewerke zugehöriges Vorrecht allein besaßen, sondern der Fleischmarkt jeder beliebigen Zufuhr geöffnet war (wovon an einer andern Stelle dieses Bandes ausführlicher die Rede ist) *). — Noch anders war es in Ulm um's Jahr 1414. Wer daselbst Schweinefleisch, das finnig war (oder wie es wörtlich heißt: „das phünnig würde oder war, oder jüdisch mutrichs"), feil hatte **), oder Farren schlachtete, durfte während dieser Zeit kein anderes Fleisch feil haben, bis er jenes völlig verkauft hatte, doch mußte alles innerhalb der Stiege feil geboten werden. Salzte dagegen ein Metzger solches finnig gewordene Schweinefleisch sogleich ein, und hätten sich die 12 geschworenen Meister davon überzeugt, so durfte er auch anderes Fleisch feil haben. Für die Uebertretung dieses Gesetzes war ein Pfund Heller als Strafe in die Büchse angeordnet ***). In diesen mehr oder minder abweichenden Normen bewegen sich die Gesetze des Mittelalters über finniges Fleisch. Mit dem Eintritt des 16ten Jahrhunderts verschwinden dieselben und wir begegnen bloß noch den allgemeinen Verordnungen über krankes Vieh. Selbst die sonst sehr ausführliche Landes- und Polizei-Ordnung für Bayern von 1616 erwähnt des finnigen Fleisches nicht mehr.

---

*) *A. Rauch*, rerum Austriacarum scriptores — in: Jura municipalia ab Alberto II. data — Tom. III. p. 55.

**) Muet bedeutet im Pfälzischen und Fränkischen so viel als Unrath, Wust, Verdorbenes. Daß hier die Juden beim Schweinefleisch erwähnt werden, ist sonderbar.

***) Jäger, schwäbisches Städtewesen im Mittelalter, 1r Bd. S. 628.

Um so auffallender ist es daher, in den Ortsstatuten der kleinen mitteldeutschen Stadt **Gera** vom Jahre 1658, §. 60, noch eine Verordnung in Betreff des finnigen Fleisches, und zwar unter eigenthümlichen Formen, zu treffen *). Dort heißt es:

„Es soll Keiner in der Wochen ein finnigt Schwein „schlachten, noch dessen Fleisch feil haben, sondern am Sonn„abend mag er es thun, doch also, daß er solch finnigt Fleisch „forne ufs lied **), und ein **Weißtuch sichtiglich dar„über legen, und darzu ein schlacht Messer stecken** rc."

Wir können hier wohl passender Weise noch eine alte Gesetzesstelle aus dem **Bamberger** Recht von 1306 aufführen ***), die nämlich von der Mästung der Schweine und dem denselben zu reichenden Futter handelt und wörtlich verfügt:

§. 413. Allez verher az domit man die swein mestet auf den kauf. daz ist irlaubt. aüz genomen der leinküchen. da sol man ir keinz auf den kauf mit mesten. daz ist vor her verboten von alter. vnd ob ir eins odir mer daruber verkaufte. würden. die müz man alle wider nemen vnd daz gelt dafur schön widergeben. ez werde der nider geslagen odir nicht.

Alle Ferkel-Atzung, mit der man die Schweine auf den Kauf mästet, ist erlaubt, mit Ausnahme des Leinkuchen. Damit soll man kein Schwein auf den Kauf mästen, das ist von Altersher verboten. Und ob ihrer eins oder mehre verkauft würden, die muß man alle wieder zurücknehmen und das Geld dafür wieder herausgeben, es sey schon geschlachtet oder nicht.

Da an und für sich die Leinkuchen-Mästung den Schweinen nicht nachtheilig ist, sondern nur zur Schnellmast gehört, so könnte die Ursache dieses Verbotes lediglich darin liegen, daß Vieh, welches vielleicht vorher mit Leinkuchen, dann mit anderem Futter, und wenn es nochmals verkauft würde, wieder mit anderer Nahrung gefüttert, endlich durch den öfteren Wechsel des Futters ungesund werden möchte. Indeß ist es auch möglich, daß lediglich die Verwahrung vor aufgetriebenem Vieh dieses Gesetz entstehen ließ.

Dagegen ward schon frühzeitig das Schlachten solcher männlichen Thiere verboten, die man zur Zucht benutzt hatte. So z. B. war dies in einer Polizei-Ordnung der Stadt

---

*) A. F. **Schott**, Sammlungen zu den deutschen Land- und Stadtrechten. 1r Thl. (Leipzig 1772.) S. 185.

**) Soll heißen Ladentisch. (?)

***) *Zœpfl* a. a. O. S. 115.

Schmalkalden von 1486 der Fall, zufolge deren der feile Verkauf des Fleisches von Böcken, Reitochsen und unverschnittenen Schweinen untersagt ward *).

Vom Schlachten und den Schlachthäusern.

Durch welche direkte Veranlassung die städtischen Schlachthäuser entstanden sein mögen, läßt sich unmöglich mit Bestimmtheit angeben. Nach der Einen Annahme ist es die obrigkeitliche Fürsorge für die Gesundheit der Einwohnerschaft gewesen, welche, um möglichste Reinlichkeit beobachten zu können, die Metzger sämmtlich in ein gemeinsames, in der Regel an oder über einem Fluß oder Kanal erbautes Schlachthaus wies und darauf achtete, daß die vorgeschriebene Ordnung gehandhabt wurde. Diese Annahme hat sehr viel für sich. Denn betrachten wir noch heutzutage in größeren volkreichen Städten die älteren Stadttheile, wie verwinkelt, wie eng dieselben in einander gebaut sind, und ziehen wir dabei die anerkannte Ueberlieferung in Betracht, daß unsere verehrlichen Voreltern in Beziehung der Reinlichkeit eben gerade keine übermäßigen Eiferer gewesen sind; bedenken wir, daß vor 300 Jahren die mehrsten Städte kaum in den Hauptstraßen etwas gepflastert waren, die Nebenstraßen dagegen wie die offenen Feldwege bodenlos, Sammelplätze des häuslichen Unrathes wurden **), da man ungenirt Alles vor die Thür schüttete oder warf; erwägen wir die Masse der bösartig grassirenden Seuchen und Hautkrankheiten und die deßhalb polizeilich angeordneten öffentlichen Bäder, in die jeder Meister seine Gesellen und Lehrlinge schicken mußte ***), — so haben wir für diese Annahme sehr gute Anhaltspunkte. Hand in Hand mit den-

*) Wagner, Geschichte von Schmalkalden. S. 353.

**) *Hüllmann*, Städtewesen des Mittelalters. IV. Thl. pag. 40 u. ff. — Beckmann, Beiträge zur Geschichte der Erfindungen. Leipzig 1788. 2r Bd. S. 346 u. ff.

***) Fragmente zur Geschichte der Bader, Barbierer, Hebammen 2c. in der freien Reichsstadt Nürnberg von Roth (Nürnb. 1793. 4.).

selben geht zugleich, daß die Obrigkeit eine viel leichtere Kontrole über den Gesundheitszustand des zu schlachtenden Viehes ausüben konnte, wenn jedes Schlachtstück im Schlachthause gemetzget werden mußte, während es fast kaum möglich gewesen wäre, dieser Vorsichtsmaßregel zu genügen beim Schlachten im Hause. Endlich bei der Unbehülflichkeit der mittelalterlichen Gemeindeverwaltung war auch das Einziehen der auf den Schlachtstücken ruhenden Steuern und Accise leichter zu übersehen als bei der Hausschlächterei. Aber eben so viel Gründe, wie sich für das Entstehen der Metzgen oder Schlachthäuser vom kommunalen Standpunkte aus anführen ließen, könnten wir auch vom rein handwerklichen Standpunkte aus darlegen und mit gleichen Nothwendigkeitsursachen unterstützen. Wir haben im einleitenden Bändchen (deutsches Städtewesen und Bürgerthum), S. 42 und 43, schon erwähnt, wie das Zusammenwohnen der Gewerbsgenossen ein und desselben Handwerkes in einer Straße vielleicht eine jener Ursachen mit war, die das Entstehen der Innungen unterstützten. Warum sollten die Metzger früherer Zeit, nachdem sie eine Korporation mit eigenen Pflichten und Rechten bildeten, nachdem sie ihren Zusammenkunftsplatz auf der Zunftstube hatten, nicht auch gemeinsam dahin gewirkt haben, einen Vereinigungsplatz zu erzielen *), an dem sie ihre handwerklichen Geschäfte verrichteten, um desto eher den beschränkten Raum ihres Hauses reinlicher, wohnlicher halten zu können? Warum sollten sie es nicht vorgezogen haben, große Kellergewölbe unter ihren zu erbauenden Schlachthäusern zur Aufbewahrung ihrer Verkaufsgegenstände zu benutzen, als die vielleicht minder kühlen unterirdischen Räumlichkeiten ihres Hauses? Und da das in Gemeinschaftschlachten in vielen Städten sehr im Gange gewesen zu sein scheint, warum soll nicht das Interesse eines jeden bei solchem Kompagnieschlachten betheiligten Meisters es wünschbar gemacht haben, an einem dritten Orte, als in dem Hofe des Kompagnons, das Geschäft auszuüben? —

Gleichviel, welche Ursache die eigentliche beim Entstehen der Schlachthäuser mag gewesen sein, ob aller Orte die gleiche

*) Die Pariser Metzger sollen bereits um die Mitte des 12ten Jahrhunderts gemeinschaftliche Schlachthäuser gehabt haben. — *Hüllmann*, Städtewesen des Mittelalters. I. Thl. pag. 306.

und unter welchen Verhältnissen eine annähernde, — wir haben die möglichen Gründe angeführt, um uns aus denselben manch späteres Gesetz, manche Maßnahme jüngerer Jahrhunderte zu erklären.

Hierher gehört gleich zuerst jene Stelle des Augsburger Stadtrechtes von 1276, welche das Schlachten in der Wohnung mit den Worten untersagt: „Es soll auch kein Fleisch„manger kein Rind, noch Schaf, noch Kalb stechen anders als „in dem Schlachthause. Wer das bricht, der ist dem Burg„grafen der Geldnuß schuldig, wie er nach Recht soll. Aber „Schweine, die mag er daheim wohl brühen in seinem Hause „und stechen." Aus diesem Gesetz leuchtet offenbar das beaufsichtigende Prinzip der Behörden heraus, und ähnliche Verfügungen mag es allenthalben, wo Schlachthäuser gebaut waren, gegeben haben. Um aber auch diese öffentlichen gemeinnützlichen Gebäude zu erhalten, waren selten bestimmte Baufonds vorhanden; vielmehr mußten solche durch gemeinsame Beiträge erst erstellt werden. Das Gera'sche Statut *) von 1658 enthält im §. 60 in dieser Beziehung: „Und nach„deme der Rath mit schwerer Mühe und Unkosten ein eigen „Schlacht-hauß oder Kuttelhoff von Grunde ausführen und „bauen lassen, als soll ein jeder Meister des Fleischhauer„handtwerks solches in baulichem Wesen zu halten, an statt „des Zinßes, abtrags von jeden Ungarischen oder Pohlnischen „(Ochsen) 6 gr., von einem Landtstier 4 gr. und von einer „Kuhe oder jährigen Kalbe 2 gr., dann von einem Speck„schweine 3 gr., von einem gemeinen Schweine 1 gr. 6 d. „und von einem Kalbe, Schöps, Röß, Lamb, Bock oder Zie„gen 1 gr. dem Rathe entrichten, und solches ehe Ihm nah „geschätzet wird, unweigerlich dem hierzu bestallten Kuttler, „oder welchen sonsten der Rath hierzu ordnen würde, zu über„liefferung uf's Rath hauß zustellen 2c. 2c." — Wo die Innung reich war, mag es wohl vorgekommen sein, daß die Meister aus ihren eigenen Mitteln ein Schlachthaus erbauten und unterhielten; indeß ist uns kein bestimmtes Beispiel der Art bekannt geworden, und fast in allen Chroniken, wo des Baues oder Neubaues eines Schlachthauses erwähnt wird, heißt es, daß es aus Gemeindemitteln hergerichtet worden wäre.

---

*) Schott, Sammlungen. 1r Thl. S. 186.

Sehr verschieden war es, ob Schlachthaus und Fleischbänke unter einem Dach, an einem Orte standen, oder ob das Schlachthaus am Wasser, in einem entlegeneren Theile der Stadt, oder gar außerhalb derselben *), die Fleischbänke dagegen mitten in der Stadt oder am Markte lagen, und kommen wir auf diesen Punkt im nächsten Abschnitt nochmals zurück.

In Betreff des Schlachtens selbst bestanden ehedem noch viele beengende Vorschriften, von denen man allerdings noch heutigen Tages an manchem Orte Reminiszenzen findet. So z. B. war im 13ten und 14ten Jahrhundert das Kompagnie-Schlachten in den bedeutendsten Städten sowohl als wie an kleineren Orten streng eingeschränkt. In Augsburg z. B. hieß es im alten Stadtrecht **):

Ez sol auh vnder den Fleishäckeln niht mer gesellescheste sin wan ze eime rinde zwene. vnde suln auh die daz vf einem banche verkauffen. Swelch zwene daz brechent vnde des bewärt wärdent als reht ist die zwene sint dem burggrafen siner galtnusse schuldic.	Es soll unter den Fleischhackern nicht mehr Gesellschaft sein zu einem Rinde als ihrer Zwei, und sollen diese das Fleisch auf einer Bank verkaufen. Welche zweie dies brächen und es bewährt würde nach Recht, die zwei sind dem Burggrafen Buße schuldig.

Ein ganz ähnliches Gesetz treffen wir in Wien um 1350 ***), wo es heißt: „Man nymbt auch hinder in ab „alle gesellschaft Also das nur ir zwen ymer ein gesellschaft „mit ain ander haben sullen." — Daß unter Gesellschaft hier nicht vielleicht „Innung" verstanden sei, geht aus dem später in demselbem Gesetz enthaltenen Verbot der „haymlichen Aynigunge" sowohl hervor als aus einer anderen Stelle behufs des Fischverkaufes, auf den wir noch weiter unten zurückkommen werden. Es ist sonderbar, daß um diese Zeit in Wien die Metzger so eingeschränkt wurden in ihrem Geschäftsbetriebe, während, wie wir später sehen werden, der Fleischmarkt jedem

*) Im Jahre 1338 wurde den Metzgern in Oxford befohlen, nicht mehr in der Stadt zu schlachten, weil mehrere vornehme Personen an dem dadurch erzeugten Gestanke gestorben seien. In Straßburg scheint die älteste Metzig auch außerhalb der Stadt gelegen zu haben, ehe sie im Jahre 1228 zum dritten Male erweitert ward. Silbermann, Lokalgeschichte von Straßburg. Fol. S. 64 u. ff.

**) A. a. O. S. 123.

***) *Rauch* l. c.

auswärtigen Metzger offen stand. Auch in den Saalfeld'schen Statuten aus dem 13ten Jahrhundert, §. LXXVII, treffen wir das „Gesellschaft haben" in obiger Beziehung verboten *), während es in Eßlingen um 1534 erlaubt war **). Auch konnte in letzterer Stadt Jeder schlachten und feil haben, so viel er wollte, was auch in Wien gestattet war; denn in der Fleischhacker Recht von 1350 heißt es: „das ir yglicher „Slachen sol ochsen vnd schwein vnd schaff wie vil er wil vnd vil „er des vollenden und erczeugen mag," dagegen durften die Metzger in Ulm nicht schlachten, was sie wollten. Hatte sich einer beim Anfang des Jahres angemeldet, daß er Schweine-Metzgerei treiben wollte, so mußte er auch das ganze Jahr über dabei bleiben und durfte nicht in die Klein-Metzgerei übergreifen, welche bloß Kälber, Lämmer, Schafe und Ziegen schlachtete ***). Unbenommen blieb es ihm, sich im nächsten Jahre wieder zur Rindmetzgerei oder jeder anderen Branche zu melden. Auch in Eßlingen durfte zu gleicher Zeit jeder Meister nur eine Sorte Fleisch feil haben. So gab es auch bestimmte Schlachttage, und (um bei den Städten zu bleiben, aus denen wir bisher unsere Beispiele anführten) in dieser Beziehung gaben sich die Metzger von Ulm um 1414 selbst nach Uebereinkommen ein Gesetz, in Folge dessen der, der am Samstag schlachtete und Fleisch zum Verkauf aushing, bis nächsten Donnerstag kein anderes Stück Vieh schlachten durfte. Dagegen erhoben sich Klagen gegen die Metzger, daß es den Leuten an Fleisch fehle, indem keiner die ganze Woche über Fleisch feil haben solle als das, welches er am Montag geschlachtet habe, und, damit keinem Fleisch unverkauft liegen bleibe, die Metzger sich gegenseitig im Schlachten beschränkten. Der Rath gab daher das Schlachten frei; jeder sollte schlachten, so viel als er sich getraute zu verschleißen. Auch sollten sie alles Fleisch zum Verkaufen auftragen und nichts hinhalten †). Später, um 1770, galt für die Rindsmetzger der Donnerstag als allgemeiner Schlachttag, wie fast aller Orte. In Eßlingen durfte während des Gottesdienstes und bei Nacht nur im höchsten Nothfalle geschlachtet werden. In Hof bestimmten um 1447 die zwei aus dem Handwerke gewählten Schau- und Schätzmeister

---

*) Walch a. a. O. 1r Thl. S. 33. **) Pfaff a. a. O. S. 196. ***) Haid, Ulm mit seinem Gebiet. S. 233. †) Jäger a. a. O. S. 628.

an einem jeden Donnerstag, was für den Samstag geschlachtet werden sollte. Erkennten sie sodann, daß es an Fleisch gebräche, so möchten sie einem Jeden, der Vieh auf der Weide habe, gebieten, dasselbe hereinzutreiben und zu schlachten. Wer dann solchem Gebot nicht gehorsam wäre, der solle dem Landesfürsten oder seinem Kastner ein neues Schock als Buße geben *). — In vielen, namentlich kleineren Städten, war es Vorschrift der Obrigkeit, daß sich die Metzger zu den hohen Festtagen Weihnachten, Ostern und Pfingsten mit außergewöhnlichen Fleischvorräthen versehen und dieselben bereits am Freitage vor dem heiligen Abend in die Fleischbänke schaffen mußten, damit ein Jeder genügend nach seinem Bedarf kaufen könne. So z. B. in Alstedt (im Fürstenthum Mansfeld) um 1565 **), in Rudolstadt und Blankenburg am Thüringer Walde um 1594 ***). Behufs der Hausschlächterei wurden schon ziemlich frühzeitig Taxen aufgestellt und betreffs der darin normirten Preise dürfte es uns sehr wundern, wenn wir in den Statuten der Stadt Stolpe †) in Pommern von 1611, §. 23, lesen: „So soll man dem Schlächter geben für 1 Ochsen oder Kuh 4 ßl., für ein Speckschwein „2 ßl., für 1 Breyling 1 gr., für ein Kalb 1 gr., für ein „Bötling oder Schaf 1 ßl., für ein Lamb 9 Pf. Wer mehr „nimmt, den soll man auf 20 ßl. strafen.“— Daß schon im 14ten Jahrhundert Abgaben oder Accise auf's Schlachten gelegt war, haben wir bereits weiter oben (bei Eßlingen) erfahren.

Von den Fleischbänken und dem Fleischverkauf.

Mit den im vorigen Abschnitt aufgeführten Muthmaßungen über die Ursache und Zeit des Entstehens aller jener gemeinsamen Lokale, welche wir Schlachthäuser nannten,

*) Widmann's Chronik der Stadt Hof. Herausgegeb. von H. Wirth. 1843. S. 58. **) Walch, 6r Thl. S. 216. ***) Ebendas. 5r Thl. S. 46 und 92.

†) Schott, 1r Thl. S. 246.

stoßen auch die von den Fleischbänken, Metzigen, Fleischscherrn und wie man diese Verkaufshäuser oder Gallerien nennen mag, zusammen und wir unterlassen jede dahin abzielende Wiederholung. Ob sie im 13ten Jahrhundert schon in allen größeren Städten bestanden, dürfte fast bezweifelt werden, indem in Urkunden und Statuten aus der Mitte dieses Jahrhunderts wohl im Allgemeinen vom Fleischmarkte, nicht aber von den Fleischbänken als Gebäude die Rede ist. Dies z. B. ist in Wien um 1340 noch der Fall. In den Urkunden des 13ten Jahrhunderts wird in München, Augsburg, Frankfurt a. M. u. s. w. wohl der Tische erwähnt, auf denen Brod verkauft oder Gewand und Zeug verschnitten wird; aber diese scheinen mehr eine Art offener Buden oder hölzerner Marktstände, keineswegs aber zusammenhängende Gebäude gewesen zu sein. Nehmen wir daher zuerst die alten Nachrichten durch, die im Allgemeinen vom Fleischmarkt berichten. So viel scheint überhaupt aus den ältesten Dokumenten, welche unseres Gewerkes gedenken oder Gesetze über dasselbe enthalten, hervorzugehen, daß häufig bei den eingebürgerten Metzgern größerer Städte Fleischmangel eintrat, und deßhalb Verordnungen erlassen werden mußten, die nicht nur den Verkauf des Viehes nach außen beschränkten, sondern sogar den Fleischmarkt unbedingt freigaben. Eine solche Einrichtung bestand in Wien um 1340, als daselbst laut Stadtrecht *) die Innung der Fleischer war aufgelöst worden:

„Der vleischakker recht ist also, daz
„man durch das jar vleisch in die
„Stat fueren sol, ez sei grünes, ge-
„saltzenes oder pecheins, vnd sol ez
„vreylich vail haben; swer daz we-
„ren wolde, nem da von jeman icht
„schaden an Leib oder an gut, der
„daz vleisch in die Stat fueret, daz
„man daz mag bewern, daz daz chome
„von der vleischakker rat, oder von
„irm geschephe, daz sullen si puez-
„zen unserm Richtter mit leib vnd
„mit gut, als der Rat, von der Stat-
„setzet.“

Der Metzger Recht ist, daß Jedermann das ganze Jahr hindurch Fleisch in die Stadt zu Markte bringen kann, es sei frisches, gesalzenes oder geräuchertes, und soll es ungehindert feil haben. Wer dies wehren wollte und es nähme deßhalb Jemand irgendwelchen Schaden an Leib oder Gut, und man könnte es beweisen, daß die Fleischhacker dazu gerathen oder geholfen, das sollen sie büßen mit Leib und mit Gut als der Stadtrath richten wird.

*) Jura municipalia ab Alberto II. Austriæ data etc. in Adr. *Rauch*, rerum Austriacarum scriptores III. pag. 55.

Zehn Jahre später ward der freie Fleischmarkt zu **Wien** auf's Neue durch Herzog Albrecht am Eritage nach Sanct Niklas (Dienstag, 7. Dezemb.) 1350 bestätigt *) mit den Worten: „Es ist auch aufgesetzt wer fleisch ab dem Land fuert „her, das man da mit chainerley Sache chain irrung noch „beswerung an thuen soll durch das lang Jar."

Schon etwas beschränkt erscheint der Freihandel der Metzger im Mittelalter in **Wiener-Neustadt**. Dortselbst durften um 1230 nur die zünftigen Fleischhauer nach Pfenningen und Hälblingen („pey pfewerten oder pey helwerten") Fleisch verkaufen. Fremde Fleischhauer durften in der Stadt kein Vieh schlachten und nicht unter einem Viertheil verkaufen; zwar durften sie, wenn zwei Personen zusammen ein Viertheil kaufen wollten, dieses an sie abgeben, allein es war ihnen verboten, es denselben zu zertheilen. Auch durften die fremden Fleischhauer mit einziger Ausnahme der Charwoche nur bis zur Mittagsstunde verkaufen **). Noch beschränkter war es in der Stadt Freiberg in Sachsen nach dem damaligen Stadtrecht von 1307. Daselbst ***) heißt es:

Alle sunnabende sal her in vuren vleisch zu verkoufene wer da wil vnd sal iz verkoufen vnd veile haben vnd an deme heiligen cristes abende dazu ane uare. Durch daz iar mac ein iklich man wol her vuren vnd brengen bachen vnde siten vnd schulderen vnd hammen vnd gesalzen rint vleisch vnde schefin vleisch vnde wurste vnde waz getrockent ist vnde vnslit vnde mugen daz hi verkoufen ane uare.

Alle Sonnabend soll Fleisch zum Verkauf hereinführen (fahren) und es verkaufen und feil haben, wer da will, und am heiligen Christabend auch, und dies ohne alle Gefährde. Außerdem mag Jedermann durch das ganze Jahr hindurch hereinführen und bringen Speck und Speckseiten, Schulterstück und Schinken, auch eingesalzen Rind- und Schaf-Fleisch, so wie Wurst und überhaupt, was geräuchert ist, und Unschlitt und mag man dies Alles hier verkaufen ohne alle Gefährde.

Eben so war in **Bautzen** †), **Zittau** ††) und vielen anderen Städten Sachsens **Samstags** freier Fleischmarkt. Anders war es schon in **Augsburg**. Dortselbst durfte nach dem Stadtrecht von 1276 nur zu **gewissen Zeiten** Fleisch von

---

*) *Rauch* l. c. III. pag. 66.

) J. v. **Würth, das Stadtrecht von Wiener Neustadt aus dem 13ten Jahrhundert. 8. Wien 1846. S. 54.

***) **Schott** a. a. O. 3r Thl. S. 276.

†) **Schott** a. a. O. II. 44 (§. 23).

††) **Peschek**, Geschichte von Zittau. 2r Thl. S. 124.

Fremden auf den Markt gebracht werden. Der Burggraf hatte die Verpflichtung, die Metzger der Stadt in folgender Weise in ihren Rechten zu schützen:

So hant die Fleishäckel das reht. daz chein fleismanger der ein gast ist chein fleis hinne veile haben sol. wan als hernach geschriben stat. daz reht ist also: swenne der herbst chvmt. daz die lute ir Hus berihten suln mit fleische. daz ein ieglich gast cheinen rindespuch verkauffen sol. von herbest vnz ze vasnacht wan bi ganzen rindespuchen. vnde bi halben. vnde bi dem vierteil. vnde bi niht minner vnde chelber. vnde lember gänziv vnde niht minner. vnde sol daz allez bloz sin ane väl. ez si groz oder chleine. vnde swelh gast bachen herfüeret. der sol die ganze verkauffen sweder er wil. mit der wage oder sust. vnde zen ostern hant die vzern fleismanger daz reht. daz si von ostern vnz ze phingsten suln verkauffen lember vnde chelber gänziv an der strazze vnde ane hute. vnde swelh gast fleisch herin füret daz sol als durhnähtik sin daz ez iht arcwänik si 2c. 2c.

Die Metzger haben die Gerechtsame, daß kein Metzger, der ein Auswärtiger ist, Fleisch in der Stadt feil haben soll, als in nachstehenden Fällen. Diese Gerechtsame ist: Wenn der Herbst kommt und die Leute ihr Haus versorgen mit Fleisch (z. Räuchern 2c.), so soll vom Herbst bis Fastnacht kein fremder Metzger Rindkeulen (Schlegel) anders als bei ganzen, halben und Viertelskeulen und nicht weniger verkaufen. Kälber und Lämmer ganz und nicht weniger (nicht ausgehauen) und dies Fleisch soll alles bloß sein ohne Fell, es sei groß oder klein. Und welcher fremde Metzger Speckseiten hereinbringt, der soll sie ganz verkaufen, wie er will, mit der Wage oder sonst. Und von Ostern an haben die auswärtigen Metzger das Recht, bis Pfingsten ganze Lämmer und Kälber zu verkaufen an (auf) der Straße ohne Haut. Und welcher Fremde Fleisch hereinfährt, das soll alles untadelhaft sein, daß es nicht makelhaft sei 2c. 2c.

Das, was nun hier zur Bequemlichkeit des großen Publikums noch zeitweise und unter der Bedingung des Verkaufs in größeren Quantitäten gestattet war, fiel in manchen Städten des westlichen Deutschlands ganz weg und die städtischen Metzger waren ausschließlich im Rechte des Fleischverkaufes. So z. B. in der westphälischen Stadt Soest. Dort durfte, wer nicht vom Fleischhaueramte war, kein Fleisch bei Pfunden verkaufen, noch Vieh einkaufen, um dasselbe wieder viertel- und pfundweise zu verschleißen. Eben so durfte Niemand von Auswärts geschlachtetes Fleisch in Säcken oder Körben in der Absicht einbringen, es wieder verkaufen zu wollen. Dagegen stand den Bürgern der Stadt zu, entweder allein oder im Verein mit Mehrern ein Rind zu schlachten, oder so viel Fleisch von Außen mit hereinzubringen, als er zur eigenen Haushaltungs-Nothdurft brauchte, oder auch solche Quantitäten

durch sein Gesinde außerhalb der Stadt holen zu lassen *). An vielen Orten versuchten es die Metzger durchzusetzen, daß keine fremden Markt-Fleischer in die Stadt kommen durften; z. B. in Hof in Bayern um 1447 **), und der Rath hatte große Kämpfe mit ihnen; in einigen Städten, wie z. B. in Zittau, gelang es ihnen sogar auf einige Zeit ***), und in vielen, namentlich größeren Städten mußte die Obrigkeit, durch die Renitenz der Metzger gezwungen, zu außerordentlichen Mitteln greifen; wir werden im Verlaufe unserer Darstellung noch auf einige solche Fälle stoßen. Bevor wir jedoch auf den Verkauf in den eigentlichen Fleischbänken und die in denselben zu verschiedenen Zeiten üblichen Satzungen übertreten, müssen wir noch eines Umstandes beiläufig gedenken. Wir haben bereits oben gesehen, wie in manchen Städten die Metzger und Fischer eine Zunft bildeten; so war's denn auch in Wien der Fall. Dort hatten um 1350 unsere Gewerbsgenossen zugleich die Befugniß, mit Fischen zu handeln und eine darauf bezughabende Stelle ordnet an:

„vnd die (fleischacker) sullen auch nymmer mer als ainen „wagen mit hawsen (hausen) oder mit Schubvischen (Schuppenfische?) habn, bestelln vnd chauffen vnd sullen den von „der hant verschreyden (verschleißen, verkaufen) oder mitsambt „mit ain ander verkauffen vnd alle die weil der selb wagen „nicht verkauft ist, so sullen sy kainen andern nicht bestellen „noch kauffen 2c." †)

Treten wir nun zu dem Institut der Fleischbänke über. Diese Gebäude, die zu gleicher Bequemlichkeit, so der Käufer als Verkäufer, zuerst in den großen Städten etablirt wurden, lagen meist in der Mitte der Stadt, häufig in der Nähe des Viktualien- oder Wochenmarktsplatzes. Ueber die Zeit ihres Entstehens läßt sich, wie bereits früher gesagt, nichts Bestimmtes angeben. In größeren Städten scheint gleich anfänglich das Schlachthaus von den Fleischbänken getrennt worden zu sein; als letztere jedoch hie und da bei Erweiterung der Stadt vergrößert werden mußten, oder als sie, anfänglich nur leicht von Holz erbaut, anfingen, schadhaft zu werden, war es in

*) *Emminghaus*, memorabilia Susatensia. pag. 284. Art. X — XII.
**) Widmann, Chron. a. a. O. S. 57.
***) Peschek a. a. O. 2r Thl. S. 57.
†) *Rauch* l. c. pag. 66.

solchen Städten, die nicht an einem großen Flusse lagen, wohl der Fall, daß um der Bequemlichkeit der Metzger willen Schlachthaus und Fleischbänke neben einander, oder doch in unmittelbarster Nähe erbaut wurden. In der Regel getrennt davon kommt das **Kuttelhaus** vor, wo die Eingeweide gereinigt, gekocht oder roh verkauft wurden.

In jenen Städten, wo der Fleischhandel entweder ganz oder theilweise freigegeben war, bestanden außer dem eigentlichen Fleischbankgebäude noch sogenannte **Freibänke**, in denen die auswärtigen Metzger ihre Marktstandplätze hatten, und welche in der Regel Eigenthum der Stadt waren; sie wurden sodann gegen einen bestimmten Zins auf Fristen vermiethet *). Endlich noch eine letzte Sorte von Fleischbänken, besonders in großen Handelsstädten, waren die sogenannten **Judenbänke**. Deren gab es z. B. in Nürnberg, und wollen wir hier gleich eine in Beziehung auf dieselben erlassene Verordnung mittheilen:

Ez haben gesetzet vnser di purger an dem Rat. daz kain Jude. keyn fleisch slahen sol vnter den *Cristen penken*. dan lebendic vihe. swen si daz kaufen so suln si ez hin heym triben vnd ez da heim oder unter den *Juden penken* slahen. Vnd auch da heim vnter iren penken verkovfen vnd nicht vnter den *Cristen penken*. Swel fleischman anders den Juden keyn fleisch ze kovfen gibt. oder der daz fleisch daz Juden slahen. vnter der Cristen penken verkovft. offentlich. der muz geben vom Rinde ein phunt. von dem Kalbe sechzic h. (haller) vom Schafe IX vnd von der Gatz IX h. Swel fleischman wider diz gebot. gibt fleisch ze kovfen heimelich. oder heimelich daz fleisch verkovft daz die Juden geslagen haben. oder vnder ander fleisch mischet oder howet heimelich. Wirt der darvmb geruget von den meistern di dar zv gesetzet	Es haben unsere Bürger, die im Rathe sitzen, verordnet: daß kein Jude Fleisch schlachten soll unter den Christenbänken. Wenn sie lebendiges Vieh kaufen, so sollen sie es heimtreiben und entweder daheim oder unter den Judenbänken schlachten und auch daheim unter ihren Bänken verkaufen und nicht unter den Christenbänken. Welcher Metzger den Juden kein Fleisch zu kaufen gibt, oder wer das Fleisch, das Juden schlachten, unter den Christenbänken verkauft öffentlich, der muß geben vom Rinde ein Pfd. Pfennige vom Kalbe 60 Heller, vom Schafe und von der Gais 9 Heller. Welcher Metzger wider dies Gebot heimlich Fleisch gibt zu kaufen oder heimlich Fleisch verkauft, das die Juden geschlachtet haben oder solches unter anderes Fleisch heimlich mischet oder hauet, soll, wenn es von den Meistern, die darüber gesetzt sind, gerügt wird, vorgenannte Buße geben. Und muß

*) Die zu München in den Freibänken Feilhaltenden mußten nach dem Gesetz um einen Kreuzer wohlfeiler als die Stadtmetzger verkaufen.

sint. so gibt er di vorgesprochen puze. vnd mvz dar zv ein iar von der Stat sin. Swel gast der her in vert oder ein vzman. furet daz fleisch her in di Stat. daz Juden geslagen haben. der sol ez verkovfen vnter den Juden penken vnd anders niendert. Swer daz brichet. der gibt auch die vorgesprochen buz *).

dazu ein Jahr aus der Stadt (d. h. sein Bürgerrecht ruhte ein Jahr). Welcher Fremde oder Auswärtige Fleisch in die Stadt führt, das die Juden geschlachtet haben, der soll es auch unter den Judenbänken verkaufen und nirgends anders. Wer das bricht, der gibt auch die vorgenannte Strafe.

Es mag auffallen, ein so strenges Gesetz gegenüber der Judenschaft in dem sonst so toleranten Nürnberg zu finden; aber betrachten wir die Stellung der Juden im Mittelalter überhaupt, so stehen sie meist als fast recht- und schutzlose Geschöpfe da. In Frankfurt am Main, wo es von jeher außerordentlich viel Juden und sogar eine besondere Judengasse gab, die Nachts an beiden Enden verschlossen wurde, existirten in Beziehung auf den Fleischverkauf an und von Juden auch besondere Gesetze **). So wurde ihnen 1433 eine besondere Fleischordnung gemacht und 1576 den 23. Oktober beschloß der Rath, daß die Juden das Pfund Rindfleisch, „so ihnen nicht koscher fället," höher nicht denn 7 Pfenninge geben sollten; auch durften nicht mehr als 6 Judenmetzger in Frankfurt sein und diese mußten alle Jahre neu um die Vergünstigung des Verkaufes mit Pfunden beim Rathe einkommen. Von Gallus bis Martini durfte jeder nur wöchentlich 2 Ochsen und ein Rind schlachten. Außer dieser Zeit war es ihnen erlaubt, wöchentlich 2 Rinder oder 1 Ochsen, „es wäre denn, daß beide Stücke nicht koscher ausgefallen," dann für beide ein anderes Stück zu schlachten. Ferner konnte jeder wöchentlich ein Kalb und an Hammeln, Schafen, Geißen, Böcken, Lämmern oder dergleichen wöchentlich nicht mehr als 2 Stück schlachten. Während der Messe durfte jeder 3 Rinder oder 1 Ochsen und 1 Rind schlachten — und waren 2 Stück nicht

---

*) Ch. G. v. Murr, Journal zur Kunstgeschichte und allgemeinen Literatur, 6r Thl. S. 52. — Auch in dem bereits erwähnten sogenannten Schlesischen Landrecht (in Böhmens diplomatischen Beiträgen. 4. Berlin 1774. 2. Bandes 1r Thl. S. 26. Cap. V. dist. 2) ist ein ähnliches, jedoch kürzeres Gesetz über den Fleischverkauf der Juden aus dem Jahre 1346 oder 1356 abgedruckt. In Augsburg existirt noch heutigen Tages eine Judenmetzg.

**) Lersner's Frankfurter Chronik. Lib. I. c. 43.

koscher, so durfte er nicht mehr als ein Stück an deren Stelle schlachten.

Kommen wir nach dieser Abschweifung zu dem eigentlichen Zweck dieses Abschnittes zurück, so wollen wir zuerst die Frage erledigen, wem gehörten die Fleischbänke? — Das war sehr verschieden und richtete sich meist nach der Fundation derselben. Bald gehörten sie der Gemeinde und dem Rath und waren also Stadteigenthum, wie z. B. in dem Städtchen Alstedt*); bald wieder waren sie Eigenthum und Lehnsgut eines Schutz- oder Landesherrn, wie z. B. in Winterberg am Rhein dem Grafen Johann von Sponheim, wo es in der bezüglichen Stelle des dasigen Stadtrechtes von 1331 heißt**): „Auch mugin (mögen) wir machin of dene Markite „(Markte) Fleischirn vnd ein Kauf-hus vnd mugin die lihin „(verleihen) nach vnserm willin vmb zins." In Winterthur gehörten sie dem Grafen von Kyburg und der Schultheiß war zum Einzug der Pachtzinsen bestellt***). — Wieder an anderen Orten gehörten sie gemeinschaftlich den Meistern des Gewerkes und dem Rath, wie z. B. in Zürich †), und noch an anderen Orten waren sie ausschließlich im Besitz der ansäßigen Meister und Bürger unseres Handwerkes, wie z. B. in Ulm, wo deren Besitz (zu welchem jedoch der Rath seine Genehmigung beim Kauf geben mußte) erst den wirklichen Metzgermeister ausmachte ††). Der Preis einer solchen Fleischbank war manchmal außerordentlich hoch und zugleich mit vielen anderen Rechten

*) Alstedter Stadtrecht von 1565 bei Walch 6r Thl. S. 206.

**) Walch 6r Thl. S 257.

***) Troll, Geschichte der Stadt Winterthur, 8r Thl. S. 84.

†) Die Metzg zu Zürich steht in der größern Stadt an der Limmat, unter dem Ehegerichtshaus, und zwar schon seit den ältesten Zeiten. Sie wurde aber verschiedene Male erneuert und stand bis 1420 mit Häusern in Verbindung. In diesem Jahr stürzte die Metzg und das anstoßende Haus zum Elephant zusammen, worauf der Rath, da die Eigenthümer dieses Hauses nicht mehr bauen wollten, beschloß, daß beide Gebäude zu einem vereinigt werden sollten. Im Jahre 1541 wurden die 5 Metzgbänke, welche in der Mitte stehen, errichtet, und erkennt, daß sie gegen einen jährlichen Pachtzins verliehen werden sollen. An die Metzg ist das Schlachthaus angebaut, das einen laufenden Brunnen hat. Die Metzg enthält 38 Bänke oder Ehehaften, von denen die fünf obbezeichneten der Regierung, jetzt dem Stadtrath, einer der Metzgerzunft und 32 Partikularen angehören.

††) Haid, Ulm mit seinem Gebiet. S. 233.

verbunden. Es ist selbstredend, daß der eine Platz in der Fleischbank günstiger, heller, bequemer gelegen war als der andere, und die mehr oder minder günstige Lage eines solchen Standes bestimmte auch dessen Preis. In solchen Metzigen aber, die der Gemeinde gehörten und bloß pachtweise den Meistern überlassen waren, fand aus diesem Grunde von Zeit zu Zeit ein Wechsel statt. Um denselben so unparteiisch als möglich herbeizuführen, wurden gemeiniglich die Plätze verlost. — Früher war es denn auch noch Sitte, daß der Rath dieser oder jener Stadt 4 bis 6 Plätze reservirte für die Bürgerschaft, auf daß, wenn einer von den Bürgern schlachten und einen Theil seines „Hausmetzgergutes“ wieder veräußern wollte, ihm dazu Gelegenheit geboten sey; in vielen Städten jedoch mußten die Bürger für diesen Fall in die Freibänke treten, welches der Ort war, wo die Landmetzger verkauften. In Augsburg heißt heutigen Tages diese letztere Fleischbank noch die Schmalmetzg. Beiläufig bemerken wir hier noch, daß das Haus, in welchem die Fleisch- und Schmerbänke standen, in Süddeutschland und der Schweiz häufig die Fleischlaube genannt wurde *). In vielen Städten durfte, wie wir bereits oben gesehen, überhaupt kein außer der Stadt von fremden Metzgern geschlachtetes Fleisch in die Stadt gebracht werden; vollends ein Auswärtiger unter keiner Bedingung in der Fleischbank stehen. So z. B. in Saalfeld **) in Thüringen, wo die Statuten aus dem 13ten Jahrhundert im Allgemeinen festsetzen: Es mag Niemand zu Banke stehen, er sei Fleischhauer, Schuhmacher oder Bäcker, er gebe denn einen „halbin vierdung zu geschozze“ (d. h. er sei Bürger von Saalfeld). Da wo es keine Frei- oder Bürger-Bänke gab, in denen die Bürger, die Nichtmetzger waren, von ihrer Hausschlachte verkaufen konnten, mußten sich dieselben mit den Metzgern einigen, daß letztere ihnen ihren Platz auf einen oder mehrere Tage abtraten. So in Eßlingen; die Ordnung der gemeinen Bank von 1371 bestimmte: daß jeder Bürger, welcher Vieh zu Hause schlachte und es auf der Bank verkaufen wolle, dem Eigenthümer dieser Bank am ersten Tage Essen und Trinken nebst 5 Sch. Lohn und 8 Heller für's Fleisch geben sollte;

---

*) Pfaff, Eßlingen. S. 196.
**) Walch I. S. 33.

wenn dieser es am ersten Tage nicht ganz verkaufte, so erhielt er für den zweiten Tag nebst Essen und Trinken 2 Sch. *)

In den mehrsten Städten war ehedem der Verkauf des Fleisches im Wohnhause ganz und gar untersagt **) und nur in besondern Fällen war eine Ausnahme gestattet (man sehe weiter oben S. 43). Es war aber auch bestimmt, um welche Tageszeiten die Fleischbänke geöffnet sein mußten. So schon in Wien ***) um 1350, wo es heißt: „Es sullen auch alle Fleischacker die rechte markht zeit Suchen." — In Karlsruhe mußten die Metzger nach der schon erwähnten neuerrichteten Polizei-Deputation vom 19. Februar 1787 sich von Morgens 8 bis Mittags 12 Uhr, sodann Nachmittags zwei Meister von 2 bis 4 Uhr mit aller Gattung Fleisch in der Metzel finden lassen, jedem Fleischholenden höflich begegnen und sich aller Anzüglichkeiten enthalten.

Kommen wir nun zum Fleischverkauf selbst, so war dieser nicht zu allen Jahreszeiten gleich und die Gesetzgebung gab auch hier gewisse Regeln. Obenan unter allen Fleischgesetzen betreffs der Enthaltung des Fleischgenusses stand natürlich das kirchliche Fastengesetz. Je nachdem vor der Reformation ein Land, eine Stadt mehr oder minder orthodox-katholisch war, je nachdem war auch die Gesetzgebung mehr oder minder streng. In vielen Landen durfte während der Fasten gar kein Fleisch genossen werden, sondern nur Fische, und daher kam es, daß die Fischer mit den Metzgern häufig in offenem Kriege lebten. Aber selbst nach der Reformation wurde in Städten, deren Bevölkerung paritätisch war, das Fastengesetz zum Theil noch gehalten. So z. B. in Nürnberg finden wir unter alten Aufzeichnungen Folgendes:

Anno 1615, den 10. Marcy, haben die Grün vnd gesaltzen Vischer in dieser Stadt (Nürnberg) samptlichen ein Erbaren Rath Supliciret vnd gebeten, daß Ire Herlichkeit den Metzgern gebieten vnd verbieten solten, das dieselben dise Fasten durch gar kein Fleisch feil haben und verkaufen sollten,

---

*) Pfaff, Eßlingen. S. 196.

**) Siehe z. B. *Emminghaus*, memorabilia Susatensia. pag. 282. §. V. In Querfurt um 1662 — bei Schott II. 156.

***) *Rauch* III. 67.

damit Ihnen Ire wahr darzue sie auch nicht einen geringen Verlag haben mußten desto schleuniger abginge, vnd sie keinen schaden noch einbuß leiden dürften, oder laiden mußten, darvf dieser eines Erbarn Raths Bescheidt ergangen, das dj Metzger viel Viechs eingekauft, welches sie zusampt dem Gesinde mit schweren uncosten erhalten mußten, zudem Konde der Handwerksmann sein Arbeitsam gesinde mit den Vischen so wol nicht als mit fleisch speißen vnd settigen, man Konte des fleisches in so großer gemein nicht gerhaten. Sie die Vischer sollten Ire fische vmb ein leidlichen pfenning geben, so wurden sie Irer wahr auch loß vnd sie also mit disem Bescheid abgewiesen. Die Metzger dieser Stadt sind auch erfordert, vnd Ihnen fürgehalten worden, das Ihnen die vier Wochen biß vf den Osterabent die wochen vber zween Tage die Erichtag vnd sambstage in den offenen Bänken fleisch feil zu haben zugelassen. Aber die andere Tage ein finig phund in den Heusern ausgehawen vnd zu uerkauffen gentzlich bei 10 fl. straff, die der Metzger und Kauffer Jeder insonderheit einem Erbarn Rath geben mußte, verbotten sein sollte, damit die Metzger wol zufrieden gewesen, den viel Jar hernach einander, der gemein zum besten, es auch also gehalten worden, das man die Wochen zween Tage Fleisch bekomen, vnd haben können *).

Wie man dagegen 28 Jahre früher im streng-katholischen München verfuhr, können wir aus folgender Lesefrucht entnehmen: „Im Jahre 1587 wurden durch den Hofprofos Simon „Frank vier Gulden an seine geheimen Polizisten ausgetheilt, „nachdem sie allerlei verdächtige Personen in der Fasten des „Fleischessens halber visitirt gehabt." — Meistentheils beschränkten sich die städtischen Fastenordnungen dahin, daß nur an wenigen Tagen in der Woche Fleisch verkauft werden durfte.

Die Verordnung, daß Schaffleisch nur von Jakobi bis Andreastag und Hammelfleisch nur bis Drei-Könige verkauft werden durfte, traf man ziemlich allgemein an.

Dagegen durfte nach manchen ortsüblichen Gesetzen ausgehauenes *frisches* Fleisch nicht länger auf den Fleischbänken zum Verkauf ausgeboten werden als 3 bis 4 Tage. Was älter wurde, mußte außer Marktverkehr kommen. So um die

---

*) Siebenkees, Mater. zur Gesch. Nürnb. III. S. 124—126.

Mitte des 14ten Jahrhunderts in Sachsen und Schlesien nach dem bereits oben angeführten (vermeintlichen) schlesischen (Stadt Breslauischen) Landrecht. Die Distinktionen 4 und 5 gedachten Rechtsbuches lauten:

IV. Is sal auch kein fleischhawer keyn fleisch czu bencke tragin vnd veil habin obir drei tage bey der kore vnde buse die doruff gesaczt ist.	4. Es soll auch kein Fleischhauer Fleisch in die Bänke tragen und feil haben über drei Tage bei der Strafe und Buße, die darauf gesetzt ist.
V. Abir bachin vnd syten fleisch vnd was von gutem vertigin fleische dorre fleisch her kommen ist daz mag man wol veil habin das ane wandel gewest ist do ist geslagin wart bis das man is verkowffte.	5. Aber Speck und Seiten-Stück und was von gutem ausgewachsenen Fleisch geräuchert worden ist und ohne Tadel war, als man es schlachtete, mag wohl feil gehalten werden, so lange bis es verkauft werden kann.

Betreffs des Gewichtes beim Verkauf scheint es von jeher Auftritte und Händel gegeben zu haben. Schon in sehr frühen Zeiten hat man von Obrigkeitswegen auf Feststellung der Maße und Gewichte gesehen, und Marktmeister, die beide zu prüfen hatten, gab es schon im Mittelalter *). König Ottokar von Böhmen stiftete bereits um 1268 auf dem böhmischen Landtage eine Maß- und Gewichtsordnung **) für Böhmen, welche in Zittau zwei Jahre später, 1270, eingeführt ward ***). In eben dieser Stadt weigerten sich um 1582 die Fleischer sehr, eine ordentliche Fleischwage anzunehmen, da sie lieber nur nach der Hand verkaufen wollten. Der Rath nahm zwar Anfangs noch Anstand; aber weil die Fleischer „nur noch muthwilliger wurden" und das Fleisch desto theurer schätzten, wurde die Wage dennoch eingeführt †). Es scheint der Verkauf aus freier Hand ohne Gewicht in vielen Städten bis in's 16te Jahrhundert angedauert zu haben; denn in den Stadtrechten aus dieser Zeit wird die Handhabung rechten Gewichtes und Gemäßes immer streng anbefohlen. So z. B. in den Statuten der Stadt Gera von 1658 ††) soll ein Pfund Fleischer-Gewicht so groß sein, daß 21 Pfund

*) Hüllemann, Städtewesen im Mittelalter, 4r Bd. S. 83.

**) Bretfelds hist. Darstell. der böhm. Landtage I. 103 u. ff. — Pubitschkas, Gesch. von Böhmen IV. 2, 362 u. ff.

***) Pescheck, Handbuch der Geschichte von Zittau II. 120.

†) Pescheck a. a. O. II. 57.

††) Bei Schott a. a. O. I. 186.

einen Stein ausmachen, und um unrechtes Gewicht und falsche Wage büßet er ein Neußo (Schilling) der Stadt. — Nach den Statuten von Querfurt von 1662 wurden die Fleischer mit einer halben Mark gestraft, wenn sie nicht nach Gewicht verkauften *). In Karlsruhe mußte derjenige, welcher wegen Uebernahme an Gewicht einen Metzger verklagen wollte, solches sogleich und ehe er das Fleisch nach Hause brachte, bewerkstelligen, widrigenfalls er sonst nicht mehr gehört wurde, um dadurch der Ungewißheit, ob inzwischen etwas davon gekommen wäre, zuvorzukommen. Damit aber das Nachwiegen sogleich geschehen könne, sollte eine Waage bei dem Polizei-Amte auf dem Rathhause gehalten werden. — Knochenwerk und Gelenke dagegen durften ungewogen nach dem Gutdünken verkauft werden **). Eben so durfte in Ulm um 1414 kein Fleisch im Wohnhause zurückgehalten, sondern alles auf den Markt oder in die Bank gebracht werden. Die Zulage beim Fleisch kommt schon im 17ten Jahrhundert in Gera vor. In Karlsruhe durfte auf 10 Pfund Fleisch bloß 1 Pfund Zulage gegeben werden. Die Sulzen mußten in Eßlingen ungeschnitten, Füße und Mäuler wohl gesäubert in die Metzig gebracht werden. Daselbst scheint man auch allzeit sehr viel auf die Bratwürste gehalten zu haben; denn eine Ordnung von 1370 gebietet, daß nur reines Schweinefleisch zu denselben verwendet werden sollte, welches Gebot noch um 1767 wiederholt ward ***). Damals, um 1370, sollte das Pfund Bratwurst nicht theurer als um 5 Heller verkauft werden.

Betreffs des Auslassens von Schmer und Unschlitt bestand an den mehrsten Orten das Gesetz, daß solches nicht im Hause, sondern auf den Straßen geschehen sollte, was seinen Grund wohl in dem früher sehr mangelhaften Holzbau der Häuser hatte. Das Talgnehmen vom Rindvieh wurde meist nur auf das Nierentalg beschränkt und in Stolpe in Pommern stand sogar der Verlust des Gutes (wahrscheinlich des Schlachtstückes) darauf, wer sonst von einem anderen zum Verkaufe bestimmten Theile des geschlachteten Viehes noch Fett ausschnitte †). Es gab denn auch einen eigenthümlichen Zins,

*) Ebendas. II. S. 156.
**) Jäger, schwäb. Städtewesen 1r Thl. 628.
***) Pfaff, Eßlingen. S. 196. 677.
†) Schott, a. a. O. 1r Thl. S. 250.

der auf manchen Fleischbänken haftete und der Unschlittzins genannt wurde. In Zittau war derselbe zu kirchlichen Zwecken bestimmt und rührte daher, daß einst reiche Bürger, die nicht Fleischer waren, zu Zeiten jene Bänke besessen, sie Metzgern vermiethet und sich als Zins auch ein Quantum Unschlitt ausgemacht, später aber solchen Zins an Kirchen geschenkt hatten. Im 17ten Jahrhundert bekamen auch Rathsherren, welche die Kircheninspektion hatten, solche Inseltzinsen. Lichter zu machen und damit zu handeln war an den mehrsten Orten den Metzgern verboten. In Eßlingen sollten sie nach einer Verordnung von 1719 all ihr Unschlitt den Gremplern (Pfragnern, Huckern, Höcken) zu ½ Kreuzer geringer als die Lichter tarirt seien, gegen baare Zahlung innerhalb 4 Wochen liefern. — Kalbfleisch in's Wasser zu legen war in Ulm bei namhafter Strafe verboten und das Hinaufschrauben der Fleischpreise wurde allenthalben mit gesetzlicher Strenge verfolgt. In dem alten Wiener Recht von 1350 hieß es in Beziehung darauf: „Sy sullen auch fürbaß chainen auffacz noch czins nicht slachen weder auf groß noch klains Vieh.“ Die Fleischpreise selbst anlangend, so wurden diese durch die Schätzer allwöchentlich oder vierteljährlich festgesetzt, und werden wir in dem Kapitel von den Vieh- und Fleischpreisen so wie in dem von den Fleisch-Taxen Weiteres darüber sprechen.

Wir hätten somit in kurzen Zügen die hervorstechendsten Verhältnisse früherer Zeiten bei unserem Handwerk, das Schlachten und den Fleisch-Verkauf betreffend, geschildert, und könnten zu einem neuen Abschnitt übertreten. Daß natürlich unsere Mittheilungen nicht erschöpfend sein konnten, daß in manchen Städten Sitten und Verordnungen sehr eigenthümlicher Art bestanden haben mögen, die in den letzten Abschnitten nicht aufgeführt erscheinen, geben wir sehr gern zu. Wie man aus den Fußnoten ersieht, haben wir unser Material meist aus den alten Stadtrechten zusammentragen müssen, da nur sehr wenige Stadt-Chroniken dahin Einschlägiges enthalten und die Innungsladen scheinen äußerst selten Dokumente aufzubewahren, die über die Mitte des 17ten Jahrhunderts zurückgehen. Sollte Meistern, die sich für die Geschichte ihres Handwerkes besonders interessiren, irgend etwas von namhaftem Belange bekannt sein, was hierher gehörte, so sind sie hierdurch drin-

gend gebeten, ihre Mittheilungen brieflich an die Buchhandlung von Scheitlin und Zollikofer in St. Gallen adressirt an irgend eine Buchhandlung ihres Wohnortes zur Besorgung zu übergeben. Ihre Mittheilungen sollen dann, wenn es sich fügen sollte, daß einst eine neue Auflage von gegenwärtigem Buche erscheinen könnte, bestimmt benutzt und ihr Name dankbarst genannt werden.

Haben wir in den vorhergehenden Abschnitten von den Verhältnissen, Gebräuchen und Gesetzen gehandelt, welche die Ausübung unseres Handwerkes und die Handelsbeziehungen desselben zum Publikum in den verschiedenen Jahrhunderten angingen, so wollen wir nun, bevor wir auf die Innungs-Verhältnisse eintreten, noch sprechen:

Von den Gemeinde-Rechten und Pflichten.

Es ist wohl selbstredend, daß wenn wir hier von den Rechten und Pflichten der Metzger in Beziehung zur Ortsgemeinde sprechen wollen, wir nur jener Verhältnisse gedenken können, die eben gerade nur oder doch vorzugsweise das Handwerkliche berührten, und somit nicht davon die Rede sein kann, hier auf die übrigen bürgerschaftlichen Beziehungen früherer Tage einzutreten. Wir müssen ferner bei der im Mittelalter so sehr verschiedenen Gränze zwischen der genossenschaftlichen Gemeinde (also der eigentlichen Commune, Bürgerschaft) und der politischen Gemeinde (d. h. in der Beziehung zum Staatsoberhaupte, oder derjenigen Person, welcher eine Art von landesherrlichen Rechten in einer Stadt zustanden) noch eine Unterabtheilung bezüglich des Steuerwesens, der Gerichtsbarkeit, der Frohnverhältnisse u. s. w. machen. Wollen wir daher von jenen engeren Beziehungen zunächst und von denen zu dem Staate oder Landesherrn sodann sprechen. — Unter allen kommunalen Rechten, die die Metzger vorzugsweise in Anspruch nahmen, weil sie größtentheils selbst Oekonomie trieben, stehen

1) **Die Weide-Gerechtsame** oder die **Ausübung des Hütungsrechtes**

oben an. Dieses Servitut hat wohl in allen Städten von jeher Veranlassung zu den mannichfachsten Streitigkeiten gegeben, und die mehrsten Stadtgeschichten wimmeln von Fällen, in denen bald die Metzger mit den Bäckern wegen der Allmend-Nutzung, bald das eine oder andere der gedachten viehzüchtenden Handwerke mit der ganzen Gemeinde, bald eine Gemeinde mit der anderen u. s. w. in Hader und Uneinigkeit geriethen. Die Gerechtsame des Viehtreibens auf Brachfelder oder bürgerschaftliche Riethe oder sonstige Gemeinde-Plätze mögen wohl schon in den ältesten Zeiten, bald nachdem man angefangen hatte, die Städte zu befestigen und sie mit Statuten zu versehen, aufgekommen und normirt worden sein; über die nachweislich ältesten kennt man wenig *).

---

*) Die Nachrichten, welche in Anton's Geschichte der deutschen Landwirthschaft, 2r Bd., S. 290 u. ff. in dieser Beziehung enthalten sind, lauten: „Das Vieh aller Art ward auf die Weide getrieben und die Hütung den neuangelegten Städten, Klöstern, Dörfern gewöhnlich angewiesen. 1131 erhielt ein Kloster von seinem Stifter die freie Hütung alles Viehes, des großen und kleinen, wie auch der Schweine (*Schöpflin*, histor. Zaring.-Bad. V. p. 76). Diese Weide war entweder eigenthümlich, d. i. eine solche, die der Besitzer eines Gutes für sein Vieh ganz allein hielt; diese war äußerst selten und konnte nur höchstens bei den Landeignern vorfallen, die sich außer der Gemeinheit erhalten wollten und konnten. Daher ward auch späterhin festgesetzt, daß Niemand sein Vieh allein hüten durfte, wenn er nicht eine bestimmte Anzahl Hufen besaß. — Oder sie waren gemeinschaftlich, da alle Glieder einer Gemeinde ihr Vieh auf eigene dazu bestimmte Weideplätze trieben. An dieser Hütung hatte jedes Gemeinglied ein Recht, und zwar so eigenthümlich, daß er es auch veräußern konnte. So vertauschte Einer im Jahr 948 sein Recht an der Gemein-Hütung (*Meichelbeck*, hist. Frising I. Instr. p. 444). Jede Viehsorte hatte dabei ihren besondern Hirten, der von der Gemeinde unterhalten, wahrscheinlich früher aber von dem Landbesitzer angestellt, vielleicht auch so gut wie der Verwalter, Förster und andere Dienstmannen mit einem Grundstück versehen ward. So hatte an einem Orte der Ochsen- und Schweinhirt eine Hufe und der nämliche Schweinhirt überdies einen Hof (Cod. Laurisheim III. 228). Diese Höfe waren dazu bestimmt und eingerichtet, daß das Vieh daselbst aufbehalten und eingetrieben werden konnte. Man nannte sie daher auch Viehhöfe, Stallhöfe (curiæ stabulariæ). So erhielt 1076 ein Kloster zwei dergleichen Stallhöfe, damit dasselbe sein Vieh besser hüten könne (Monumenta

Die ältesten Servituten der Art, die aus Spezial-Rechten (die vielleicht als Lokal-Rechte, wenn auch nie niedergeschrieben, schon Jahrhunderte konnten bestanden haben) herstammten, und zuerst zu einer allgemeinen Norm erhoben wurden, finden wir im Sachsenspiegel, wo man feststellte *):

Nieman ne mut of sunderliken hirde hebben, dar he deme gemeinen hirde sin lon mede geminnere, he ne hebbe drie hove oder mer, die sin eigen oder sin len sin, die mut wol sunderlike schaphirde hebben.	Niemand muß (darf) auch einen sonderlichen Hirten haben, mit dem er dem Gemeinde-Hirten seinen Lohn mindere (verkürze), er habe denn drei oder mehr Hufen, die sein Eigenthum oder Lehen sind; ein solcher mag wohl einen besondern Schafhirten haben.

Dieselbe Verordnung kehrt nun im 14ten Jahrhundert in einzelnen Stadtrechten wieder, wie z. B. in Erfurt ums Jahr 1350 (?):

Izen sal njman der da schaf hat, die schaf triben denne vor einen gemeinen hirten. Wer daz brichit, der sal ir zu der wochen gebin eine lotige marc **).	Es soll Niemand, der da Schafe hat, dieselben treiben, denn für einen gemeinen Hirten; wer das bricht, der soll in die Wochen geben eine löthige Mark ***).

In diesen alten Rechtsbüchern finden wir also die ersten bestimmten Andeutungen über die gemeinsamen Weideplätze. Unseres Handwerks wird noch nirgends ausdrücklich dabei gedacht. Aber es ist ganz natürlich, daß solche Verfügungen zunächst Bezug hatten auf diejenigen Gemeindegenossen, die in Folge ihrer Beschäftigung Ackerbau und Vieh-

---

Boica IV, 294). Die Hirten wurden als Polizeibediente angesehen, auf deren Ordnung, Redlichkeit und Treue man sich verlassen mußte. Daher befahl 1120 der Herzog von Zähringen, Berthold, daß sich die Bürger seiner neuangelegten Stadt Freiburg (im Breisgau) jährlich einen Hirten wählen sollten, den er bestätigen würde (*Schöpflin*, hist. Zaring.-Badens. V. 51). Eine dritte Art war die Koppel-Hütung, da jedes Gemeinglied das Recht hatte, auf des Anderen unbesäeten Aeckern und ungehegten Wiesen sein Vieh zu hüten. Sie ist ein Ueberrest der alten Verfassung und erscheint unter dieser Benennung zuerst in einer Urkunde von 1018 (Martene et Durand Coll. Ampl. I. 396. acta acad. Theod. Pal. III. p. 134. 137). Das Recht der Koppelhütung scheint vorzüglich den Herrschaften gehört zu haben.

*) Ausgabe von Homeyer. II. 54. §. 2.

**) Walch's vermischte Beiträge zu dem deutschen Recht. 2r Thl. (Jena 1772.) S. 24.

***) Heinemann, die statutarischen Rechte für Erfurt und sein Gebiet. S. 81. §. 55.

zucht nebenbei treiben mußten; denn Landwirthschaft im eigentlichen ausgedehnteren Sinne des Wortes, im heutigen Begriffe existirte damals noch nicht, und beschränkte sich, so weit man den unvollkommenen Ackerbau und die Viehzucht damals betrieb, ausschließlich auf die Landbewohner, während wir im späteren Mittelalter und heutzutage eine Menge Städte haben, deren Hauptbeschäftigung die Oekonomie ist und deren Weichbild sich viele Stunden weit erstreckt. Krautland und Weide in der nächsten Nähe der Stadt, sodann etwas Weinäcker und Holz bildeten die Basis der städtischen Landwirthschaft. Bei dem Faustrechte des früheren Mittelalters durften es die Bürger einer Stadt nicht wagen, ihre Heerden weit treiben zu lassen; sie mußten gewärtig sein, daß der erste beste Schnapphahn sie ihnen als gute Beute vor der Nase wegnahm. Die alten Gesetze und Stadtrechte wimmeln von Bestimmungen und Strafen über Heerdenraub und Viehdiebstahl. Es konnte aus diesem Grunde somit die städtische Viehzucht nie bedeutend werden, so lange die Eigenthümer der Heerden bei Benutzung etwas entfernter liegender Hütplätze stets für ihr Vieh besorgt sein mußten. Da aber ein großer Theil des der Stadt zunächst liegenden Weichbildes zum Anbau von Gemüse verwendet wurde (Krautgärten, Gemeindsböden), auf anderen nahe liegenden Aeckern man etwas Getreide baute, — so ist es natürlich, daß für eigentliche Weideplätze in der Nähe der Stadt nur wenig Land übrig blieb. Es fehlte ferner im früheren Mittelalter auch noch ein Hauptfütterungsmittel, — die Kartoffeln (die, wie bekannt, erst gegen das Ende des 16ten Jahrhunderts nach Europa kamen und durch den 30jährigen Krieg erst eine allgemeinere Verbreitung erhielten) — ein wesentlicher Grund, der das Viehhalten in den Städten kostbarer machte, als es heute der Fall ist. Wir könnten solcher Nebenumstände noch eine große Menge anführen, wenn wir dadurch nicht auf ein ganz anderes Feld geführt würden und dieses Kapitel zu einer rein landwirthschaftlichen Abhandlung machten; vielmehr müssen wir den, der Näheres darüber lesen will, auf irgend eine Geschichte der Landwirthschaft verweisen. Wir berührten diese Punkte nur, um aus ihnen verschiedene mittelalterliche Maßnahmen, die direkt unser Handwerk angehen, zu erläutern und verständlich zu machen. Bereits weiter oben, S. 29, haben wir einer Beschränkung in Bamberg gedacht,

folge deren kein auf den Gemeinde-Weiden erzogenes Vieh außerhalb der Stadt verkauft werden durfte. Eine andere Stelle aus dem Gerichtsbuche der Stadt Bamberg (vom Jahre 1306 — 1333) wiederholt dieses Verbot und nennt abermals ausdrücklich die „phister" (Bäcker) und „vleischslahtere" (Metzger) als solche, die kein „swein, noch kein vich, Chu oder ochsen, swie daz genannt si" vom Lande (vom Gemeindeboden) treiben (noch auswärts verkaufen) dürften *). Wollen wir nun auf die einzelnen Viehgattungen etwas näher eintreten, und die Stellung und Gerechtsame unseres Handwerkes zu anderen mit der Viehzucht sich befassenden Bürgern oder zur Gemeinde aus den Beispielen nur einiger Städte kennen lernen.

Vom Schafhalten. Wir haben S. 15 dieser Chronik bereits des sonderbaren Verhältnisses gedacht, in welchem vor dem Jahre 1000, also vor dem Aufblühen des deutschen Städtewesens, die Viehzucht der Schweine und Schafe stand. Als der Handel der Städte in Aufnahme kam, als die Kunst der Weberei aus den Händen der Frauen (die sie bisher in den Frauenhäusern nur zur Befriedigung des Hausbedarfes ausgeübt hatten) in die der Männer überging und als eigentlicher Erwerbszweig betrieben wurde, als deutsche wollene Tücher großen Ruf im Auslande erhielten und die Wollenweberei einen immer höheren Aufschwung nahm, da war es selbstredend eine Nothwendigkeit, der Schafzucht eine größere Sorgfalt zuzuwenden. Bald stand diese Branche der Viehzucht oben an, und in den Städten waren es namentlich die Metzger, die sich auf das Schafhalten vorzugsweise legten. Wollen wir nun uns umsehen, wie es damit in einzelnen Städten, von denen wir gute gründliche Nachrichten durch fleißige, umsichtige Sammler erhalten haben, stand.

In Ulm war eine große Reihe von Verordnungen über die Benutzung der Gemeinde-Weiden im 14ten und 15ten Jahrhundert erstanden, zu welchen die vorzugsweise daselbst ungemein starke Viehzucht und die Besorgniß, es möchte die Gemeinde-Weide von Einzelnen mißbraucht werden, Veranlassung gab. Das Recht, sie zu benutzen, hatte, wie in Erfurt, Bamberg und hundert anderen Städten Deutschlands, eigentlich nur der in Ulm Verbürgerte, und als es sogar Eingewanderte

*) *Zœpfl* a. a. O. S. 145. Nro. XVI a.

und Niedergelassene, welche weder Bürger- noch Zunftrecht hatten, wagten, ihr Vieh auf die Weide zu schicken, so setzte man eine Strafe von 5 Schilling Heller für jedes unberechtigte Stück Vieh ein. Niemand hatte anfänglich mehr als 2 Rinder und 12 Schafe auf der Weide frei und für jedes weitere Stück mußte er wöchentlich 5 Schilling geben. Niemand durfte, wie wir dies bereits aus dem alten sächsischen Recht haben kennen lernen, einen eigenen Hirten haben. Später wurde diese Verordnung dahin abgeändert, daß der, welcher mit einer Mähne (ein Gespann Zugthiere) baue, nur 3 Rinder und 6 Schafe; wer mit einer halben Mähne baue, nur 2 Rinder und 3 Schafe; wer bloß ein Haus in Ulm habe, 2 Rinder und 4 Schafe, und wer bloß in Ulm wohne, ohne ein Haus zu besitzen, 1 Rind und 4 Schafe auf der Weide frei haben möge. Ein Rind wurde vier Schafen gleich gehalten, und es stand Jedem frei, ob er das eine für das andere halten wollte. Von Andreas bis Laurenzius durften die Metzger von Ulm keine Schafe auf die Gemeinde-Weiden führen, sondern während dieser Zeit sollten ihre Schafe auf ihren eigenen Weiden eine Meile rings um die Stadt sein, es wäre denn, daß sie Schafe von ihren eine Meile von Ulm entfernten Schweigen (einzelnen Höfen) in die Stadt bringen wollten, um sie zu metzgen; nur auf die kurze Zeit von Laurenzius bis Andreas durften sie Schafe und Hämmel auf die Gemeinde-Weide gehen lassen, jedoch mit den Bedingungen, dieselbe in Ulm zu schlachten; ferner nur auf das Ried und auf keine Wiesen und auch auf keine Stoppeläcker eher zu treiben, als bis das Korn ganz abgeschnitten sei und die Stadthirten mit dem Heerdvieh das Wisch oder Weid befahren. Lämmer, welche während dieser Zeit geworfen wurden, durften sie außerhalb verkaufen, sobald sie abgesäugt hatten. Höchstens durften sie die Schafe, die sie vor Laurenzii nach Ulm brachten, vier Tage lang auf die Weide gehen lassen. Weder auf dem Ried noch auf Aeckern, Wiesen und in Gärten durften die Metzger Pferche aufschlagen, sondern bloß auf dem äußersten Ende des Weidbezirkes. Diese Schafe mußten sie dann durch eigene Hirten besorgen. Des Nachts, ehe die Thore geschlossen wurden, sollten die Heerden in die Stadt getrieben werden, damit sie nicht über Nacht weideten; der

Uebertreter zahlte für jedes Schaf 5 Schilling Heller. Später wurde den Metzgern die Benutzung der Weide freigegeben, aber nur unter der Bedingung, daß sie keine Schafe, welche 14 Tage auf der Gemeinde-Weide gelaufen waren, außerhalb der Stadt verkaufen durften. Die Stadthirten standen unter der Feldpolizei, waren geschworne Leute und wurden alle zwei Jahr neu gewählt. Sie hatten zugleich die Feldhut und als Belohnung dafür unter Anderm die Hälfte der fallenden Strafgelder. Ueber das schädliche Treiben des Viehes auf Aecker und Wiesen und über den Schaden, welchen Vieh in Gärten, Auen, Hölzern ꝛc. anrichtete, bestanden besondere Gesetze, welche hier aufzuführen zu weitläufig wäre *).

Nach dem Dießenhofer Stadtrecht (Kanton Thurgau) von den Jahren 1379 — 1390 durfte kein Metzger mehr als 40 Schafe auf der Stadt-Weide haben; wollte er mehr halten, so durfte er sie weder bei der Stadt noch auf die Stadt-Weide treiben **).

In Eßlingen erschien 1453 eine „Ordnung des Schafhaltens", welche folgende Bestimmungen enthielt: Wer Schafe halten will, soll damit erst im Winter anfangen, wenn am Andreastage die Schafe abgestochen werden; was dann übrig bleibt, das soll jeder auf die Weide oder sonst wohin treiben, aber nicht in Gärten und Baumgüter. Wenn der Stadthirte auf Allmanden und Weiden fährt, so muß der Schäfer diese meiden, außer wenn er deßwegen mit dem Hirten besonders übereinkommt. Wenn man nach altem Herkommen Wiesen oder Baumgärten verhängt, darf Niemand mehr seine Schafe darauf schicken. Wer Schafe waschen und scheeren will, darf es nicht ohne obrigkeitliche Erlaubniß thun. Keiner darf über 15 Stück Schafe sömmern und diese nur in seinem Hause halten. Am 9. Juli 1534 gebot der Rath, kein Bürger solle bei Strafe Schafe auf der städtischen Allemand weiden lassen ***). Nach Verordnungen von den Jahren 1671, 1685 und 1761 durfte kein Metzger in Privatgütern Schafe weiden lassen, sondern nur auf Brachfeldern und den gewöhnlichen Weideplätzen.

---

*) Jäger, schwäbisches Städtewesen des Mittelalters, 1r Bd. S. 608 u. ff.

**) Schauberg, Zeitschrift für noch ungedruckte schweizerische Rechtsquellen. 2r Bd. S. 37. Art. 183.

***) Pfaff, Geschichte der Reichsstadt Eßlingen. S. 195.

Nach den Statuten von Rudolstadt aus dem Jahre 1594 sollte kein Bürger oder Einwohner weder auf seinen eigenen Gütern noch auf den gemeinen Aeckern, Rainen oder anderen Orten in der Flur vor Jakobi sein Vieh allein hüten oder eigene Heerden machen, bei Strafe eines halben Gulden; den Fleischhauern aber, welche gemeiner Stadt zum Besten etlich Vieh zeitlicher hereintreiben würden, sollte von Pfingsten an bis Jakobi eine eigene Heerde von 50 oder 60 Rößern zu halten vergönnt werden. Nach Jakobi aber mußten sie altem Gebrauch nach ihr Vieh auf 4 Heerden schlagen und solches länger nicht allein hüten, „denn weil sie Schöpse zu feilem Kauf schlachten." Imgleichen sollte kein Bürger über 25 Schaf-Rößer altem Herkommen nach unter die gemeine Heerde treiben oder zu halten befugt sein *).

In Soest wurde nach der Polizei-Ordnung von 1650 den Metzgern ein besonderer Platz „zu Unterhaltung ihrer Schlachtbeister" angewiesen.

Wir haben, wie bereits oben gesagt, bloß beispielsweise das Verhältniß des Schafhaltens in Ulm 2c. angegeben, und es würde zu weit führen, wollten wir die Statuten und Weide-Ordnungen aller Städte durchgehen und die Beziehungen unseres Handwerkes in jeder derselben anführen. Treten wir daher auf eine andere Branche, die ehedem von Genossen unserer Profession stark getrieben wurde, nämlich

die Schweinemast über. Schweinefleisch war in den alten Zeiten bei unseren Urvätern ein Lieblingsgericht, und wir haben schon weiter oben das merkwürdige Zahlenverhältniß angeführt, in dem die Schweine eines königlichen Meierhofes im 9ten Jahrhundert zu dem anderen Schlachtvieh standen. Dieses Verhältniß erhielt sich noch lange Zeit fort und mochte namentlich durch die großen Buchen- und Eichenwaldungen, die sich über unser deutsches Vaterland einst verbreiteten, unterstützt werden. Besonders waren es die Klöster, die entweder selbst reich an Waldungen oder versehen mit der Erlaubniß, Schweine in fremde Wälder treiben zu dürfen, kolossale Heerden unterhielten. Von den vielen Waldungen des Klosters Prüm (gefürstete Benediktiner-Abtei in der Eifel **)

*) Walch, vermischte Beiträge zu dem deutschen Recht. 5r Thl. (Jena 1775.) S. 65 u. 66.

**) Prümer Register in *Leibnitz* Coll. etymol. II. 416.

kommt eine zu 1060, die andere zu 1000 Schweinen vor, und bezüglich der Erlaubniß oder des Rechtes, Schweine in fremden Waldungen mästen zu dürfen, mögen folgende Citate genügen: Um 1286 ertheilte ein Kloster des Erzbisthumes Mainz die Erlaubniß, daß einer in desselben Waldungen 130 Schweine ernähren möge, wolle er indeß mehr halten, die Bewilligung nachsuchen müsse *), und ein anderes Kloster erhielt um 1310 vergünstiget, 120 Schweine in einen Wald treiben zu dürfen **). Ein eigenthümliches Rechtsverhältniß der alten Zeiten war es, daß der, welcher einen Wald besaß, darum noch nicht die Befugniß hatte, die Eicheln für sich zu benutzen; denn durch die fortdauernde Vergünstigung der Waldeigenthümer, daß fremde Personen eine bestimmte Anzahl Schweine auf die Mast treiben konnten und überhaupt durch das Waldrecht war es dahin gediehen, daß der Eine den Wald und das Recht des Holzfällens in demselben hatte, also Baumeigenthümer war, während ein Anderer das Recht der Mast in demselben Walde hatte. Darum kommen in einer Mindener Urkunde des 12ten Jahrhunderts Wälder und Eicheln der Wälder getrennt vor ***). Wenn die herrschaftlichen Schweine in die Wälder gejagt wurden, so mußten die Unterthanen die Hirten dazu stellen oder dem Hirten Gehilfen geben. Außer der Mastzeit wurden die Schweine auf die Gemeinde-Weiden getrieben, wohin sie auch jeder Berechtigte zu dem Gemeinde-Hirten schicken mußte. Den Bork oder Eber (das Reitschwein) mußte auf den Dörfern die Herrschaft (des Rittergutes), in den Städten die Gemeinde oder einzelne größere Länderei-Besitzer halten. Man rechnete auf 30 Säue einen Bork. Schweine waren in den alten Zeiten gar häufig Gegenstände des Naturalzinses oder Zehent; besonders wurden solche an Klöster geliefert. Später, als mehr Geld in Umlauf kam, wurden diese Natural-Lieferungen in baare Zahlungen abgeändert †).

---

*) *Würdtwein*, diœcesis Moguntina in Arch. dist. et comm. dipl. ill. Tom. III. 156.

**) *Schöpflin*, Alsatia diplomat. Vol. II. p. 99.

***) *Würdtwein*, Subsidia diplom. Germ. hist. et jus ad Eccles. Tom. VI. p. 342.

†) Viele Beispiele führt Anton in seiner Geschichte der Landwirthschaft, 3r Bd. S. 395 u. ff. auf.

Bezüglich nun des Schweinehaltens in den Städten, so finden sich in den alten Gerichtsbüchern und Gesetz-Sammlungen eine Menge von Verordnungen über die Schweine überh upt, die Schweinskoben und deren Mist. In Bremen hatte man 24 Stunden Zeit, um Mist (mes) aus der Stadt zu schaffen (umme the thwer nach); aber bezüglich des Schweinedüngers (swine hor) war streng befohlen, denselben noch am nämlichen Tage, an welchem war ausgemistet worden, in dichten Wagen oder Schiffen (shepen) fortzuschaffen *). Wie beträchtlich einerseits die Schweinezucht in den Städten um die Zeit des Mittelalters mag gewesen sein, und andererseits welch entsetzliche Unordnung in Betreff der Straßenpolizei damals eingerissen war, können wir aus einem Fall und dem sich darauf gründenden allgemeinen strengen Verbot erkennen. Als der junge König Philipp, den sein Vater Ludwig der Dicke (von Frankreich) zum Mitregenten angenommen und zu Rheims hatte krönen lassen, bei St. Gervais in Paris vorbeiritt, so kam ein Schwein seinem Pferde zwischen die Beine; er stürzte und starb am Morgen darauf (30. Oktober 1131) an den schlimmen Folgen dieses Sturzes. Darauf ward streng verboten, Schweine auf den Gassen herumlaufen zu lassen. Allein die Abtei St. Anton widersetzte sich dieser Verordnung, indem die Geistlichen dieses Klosters vorstellten, es sei wider die Ehrfurcht, die man ihrem Patron (dem heiligen Antonius, auch Anton mit dem Schwein genannt) schuldig wäre, wenn man seine Schweine nicht frei herumlaufen lassen wollte. Der Stadtrath von Paris sah sich also gezwungen, dem heiligen Antonius ein Privilegium zu geben und zu gestatten, daß seine Schweine, wenn sie eine Glocke am Halse hätten, ungestört den Koth der Gassen durchwühlen möchten **). Paris war nämlich um jene Zeit noch nicht gepflastert. Ja sogar noch vor 200 Jahren wurden in dem jetzt so prächtigen und stolzen Berlin ungenirt die Schweineställe auf den Straßen vor den Häusern hingebaut, damit man, wenn der Hirt austrieb, die Thiere sogleich vor der Thür

---

*) Oelrichs, vollständ. Samml. alter und neuer Gesetzbücher der freien Stadt Bremen.

**) Histoire de la ville de Paris par *Sauval.* Vol. II. pag. 640. — Saintfoix, Versuche in der Geschichte der Stadt Paris. Kopenhagen 1757. 8. I. S. 147.

habe. Der Rath verbot es *) zwar um 1641 mit den Worten: „Es unterstehen sich auch viele Bürger, daß sie auf „den freien Straßen und oft unter den Stubenfenstern Säu- „und Schweineställe machen, welches E. E. Rath durchaus „nicht leiden und haben will," — und §. 17 wird verboten: „daß die kleine Gasse am Molkenmarkt nicht ferner mit Schwein- „ställen verbauet werden solle ꝛc." — allein es unterblieb dennoch nicht, bis endlich der große Churfürst 1681 den Berlinern das Mästen der Schweine ganz verbieten ließ.

Doch, wir kommen ganz von dem ursprünglichen Zwecke unserer Erörterungen ab. Also unser Handwerk speziell betreffend, so war früherer Zeiten ein fortwährender Hader zwischen den Bäckern und Metzgern nicht nur um Benutzung der Weide für die Schweine, also überhaupt auch der Mast dieser Thiere willen, sondern namentlich auch wegen der Uebergriffe, die sich die Bäcker in das Metzgerhandwerk erlaubten. Wir haben bereits S. 54 gesehen, in wie weit es Nichtmetzgern in verschiedenen Städten unbenommen war, Vieh für eigenen Gebrauch zu schlachten, ja sogar einen Theil davon auf den sogenannten Freibänken zu verkaufen. Diese Freiheit machten sich die Bäcker sehr zu Nutzen und in Ulm z. B. führte es zu langwierigen Erörterungen.

Im Jahr 1423 erhob sich Streit zwischen den Metzgern und Bäckern. Die letzteren schlachteten nämlich Schweine, die sie selbst gemästet hatten, zu Pfuhl und Söflingen (Dörfer in der unmittelbarsten Nähe von Ulm) und verkauften das Fleisch an die Bürger der Stadt. Die Metzger meinten nun mit Recht, dies sei gegen ihr und der Bäcker altes Herkommen, und verlangten, die Bäcker sollten auch die Hälfte ihrer geätzten Schweine in der Stadt lassen. Sie setzten daher folgenden Rathsbeschluß durch: Kein Bäcker solle auf dem Dorfe metzgen, keiner zu Ulm ein Geiselschwein zum Aetzen einstellen, das nicht die geschworenen Knechte und Schauer für schön erklärt hätten. Wolle ein Bäcker gemästete Schweine an einen Metzger verkaufen, so sollten sie „ob der Stiege" (dieses Wort scheint einen besondern Platz für die Viehschau zu bezeichnen) von dem Schauer gesehen werden, ehe sie geschlachtet würden;

---

*) Nikolai, Beschreibung von Berlin, S. XXVI, die daselbst abgedruckte Bauordnung vom 30. Nov. 1641. §. 4 u. 17.

werde dann ein solches bei der Schau für rein erklärtes Schwein bei dem Metzger finnig, so solle dieses Fleisch nicht neben anderem feil gelegt, überhaupt kein anderes ausgeboten werden, ehe das finnige verkauft wäre. Würden die Bäcker während der heißen Jahreszeit von Johanni bis Jakobi ihre Schweine, die sie verkaufen sollten, nicht wegbringen können und doch genöthigt sein, sie zu verkaufen, so solle ihnen, wenn sie ihre Noth beweisen könnten, vergönnt sein, 2 bis 4 Schweine zu schlachten, und wollten die Bäcker ihre Schweine wegtreiben, weil sie dieselben bei den Metzgern nicht unterbringen könnten, so sollten sie es dem Bürgermeister anzeigen, daß sie ihre Schweine auswärts vertreiben wollten. Dieser sollte das Wegtreiben erst dann zugestehen, wenn ihm die Metzger bewiesen haben würden, daß Fleisch genug für die Stadt vorhanden sei. Eine früher von den Metzgern selbst gemachte Ordnung, nach welcher derjenige Metzger, der den Bäckern die Schweine nicht bezahlen könne, sein Handwerk liegen lassen solle, wurde aufgehoben, indem es die Metzger selbst zu schmählich deuchte, daß einer, den man wohl pfänden könnte, um Schulden willen sein Handwerk liegen lassen solle. Welcher Metzger aber die den Bäckern abgekauften Schweine nicht wenigstens 14 Tage nach der anberaumten Zahlungsfrist bezahle, der solle den Bäckern seine Schuld mit fahrenden Pfändern versichern, und nicht wie andere seiner Gläubiger mit liegenden Pfändern. Der Bäcker solle das Pfand durch den Bürgermeister empfangen und dieser dem Ammann auftragen, über dasselbe zu richten, es zu verganten und nach einer Frist von 8 Tagen zu verkaufen, eine Frist, welche der Bürgermeister nur in ganz besonderen Fällen verlängern durfte. Sollte aber ein Metzger nicht so viel haben, daß er seine volle Schuld verpfänden könne, so sollten die übrigen Metzger für ihn Bürgen sein rc. *).

Ueber die Rindviehzucht, als einen ehedem bei unserem Handwerke üblichen Seitenzweig, und speziell über dahin einschlagende Trift- oder Weide-Gerechtsame haben wir nichts auffinden können. Es scheint, daß die Metzger von jeher sich höchstens mit der Zucht des zur Klein-Metzgerei gehörigen Viehes abgegeben haben, und daß die Rindviehzucht fast ausschließlich der eigentlichen größeren Landwirthschaft ver-

---

*) Jäger, schwäb. Städtewesen des Mittelalters. 1r Bd. S. 627.

blieb. Somit können wir auch auf diesen außer dem Bereiche unserer Aufzeichnungen liegenden Zweig nicht eintreten und gehen vielmehr zu einer anderen Gemeindebeziehung unserer Profession über, nämlich

2) Das **Pferde-Halten.**

Wie noch zum Theil heute, so war es schon im Mittelalter eine durch die handwerklichen Umstände gebotene Nothwendigkeit unseres Gewerkes, daß der, welcher nicht in gar zu kleinem Umfange die Metzgerei betrieb, ein Pferd halten mußte, um nicht zu viele „Metzgers-Gänge“ machen zu müssen. Nicht nur, um über Land zu reiten und Einkäufe zu machen, mitunter sogar gleich ein Kalb als Reitgenossen mit heim zu bringen, war dem Metzger das Pferd ein nothwendiges Ding, sondern auch im Ackerbaubetriebe bedurfte er desselben, um Futter für's Vieh u. s. w. hereinzuholen. Diese durch die Umstände bedingte besondere Eigenschaft unserer Gewerbegenossen: Pferdehalter zu sein, führte denn auch bald betreffs der früheren Stellung der Bürger zur ganzen Gemeinde bei unseren Handwerksvorfahren zu eigenthümlichen Verpflichtungen, welche wir gleich etwas näher erörtern wollen. — Bei der einfacheren Einrichtung des Staats- und Gemeindehaushaltes in älteren Zeiten, wo es noch keine stehenden Heere, wie heutzutage, gab, und bei der Selbstständigkeit vieler Städte, namentlich der sogenannten Reichsstädte, die kleine Republiken bildeten und nur unmittelbar unter dem allgemeinen Reichsoberhaupte, dem Kaiser, standen, somit als souveräne Stände die Reichstage beschicken konnten, — war die Gemeinde, die Bürgerschaft einer Stadt, in Kriegs- und Belagerungszeiten auf Selbstvertheidigung des Gebietes oder der Stadtmauern angewiesen. Diese Wehrpflicht bildete einen Hauptzug des zünftigen Regimentes der mehrsten Städte *). In den mehrsten Fällen beschränkte sich die Kriegskunst der Bürger auf Bewachung der Thore, Vertheidigung von den Thürmen und Blockhäusern herab und einen Ausfall auf die Belagerer. Bei der Vertheidigung innerhalb der Stadt war es natürlich, daß man (namentlich bei dem engen unregelmäßigen Straßenbau) keine Kavallerie anwenden konnte; da hatten die

---

*) Wer Ausführlicheres darüber lesen will, kaufe sich das Einleitungsbändchen zu unserer Chronik: „Deutsches Städtewesen und Bürgerthum rc.“

Handwerks-Zünfte unter ihren Fähnlein und Hauptleuten als Fußvolk mit Armbrust und Steinschleuder oder als Hakenschützen mit unbehülflichen Donnerbüchsen zu manövriren. Aber galt es, einen Ausfall zu irgend einem Stadtthore hinaus zu machen, da mußte sich der persönliche Muth der Bürger mit Schwert und Hellebarde zeigen, wenn sie sich Aug in Auge, Mann für Mann mit dem Feinde maßen, und solche Ausfälle mußte alsdann eine Art von schwerer Bürger-Kavallerie unterstützen. Diese letztere aber bildeten nur die Bürger, die in Folge ihres Erwerbszweiges Pferde zu halten benöthiget waren, also die Müller und Metzger. Daß unsere Handwerksvorfahren kräftige und muthige Streiter waren, wenn's den Kampf galt, davon haben uns die Chroniken viele Nachrichten aufbewahret, und wir werden in dem späteren Abschnitt: „Aus dem Leben berühmter Metzger," näher auf diesen Gegenstand eintreten. Hier wollen wir uns zunächst, um nicht zu weit abzuschweifen, nur mit dem Pferdehalten der Metzger des Mittelalters beschäftigen.

Wie es noch heute der Fall ist, daß bei Feuersgefahr namentlich die Müller verpflichtet sind, mit ihren Pferden herbeizueilen und die Spritzen zur Brandstätte zu fahren, wie es ehedem Gesetz war, daß die Brauer, Küfer, Weißbinder in gleichem Falle ihre Bottiche, Kufen und sonstigen hölzernen Behälter zur Herbeischaffung von Wasser hergeben mußten, wie es bei den Schuhmachern und Sattlern mancher, namentlich größerer Städte Bedingung wurde, beim Meisterwerden an die Gemeindeverwaltung einen ledernen Feuereimer zu liefern *), so waren, wie bereits oben angeführt, nicht nur die Metzger zum städtischen Kavalleriedienst verpflichtet, sondern sogar verbunden, ein Pferd zu diesem Zwecke (neben dem Gebrauch desselben für ihr Geschäft) zu halten. Diese Pflicht treffen wir z. B. in der schon oft genannten Reichsstadt Eßlingen an. Wer eine Fleischbank besaß, mußte nach uraltem Herkommen auch ein Pferd halten und sich bei der reitenden Bürgerkompagnie einschreiben lassen **). Eine eigene Verordnung hierüber vom 4. November 1676 bestimmte: Alle Metzger der Stadt zusammen sollten wenigstens 20 Pferde

*) Z. B. in Schleswig, laut Schusteramts-Rolle von 1655, Art. 2.
**) Pfaff, Eßlingen. S. 678.

halten 2c. Früher hatten sie sogar Frohnfuhren zur Herbeischaffung des Stadtholzes zu leisten. Da aber viele Metzger der Verpflichtung, Pferde zu halten, nicht nachkamen, und zwar gerade in Kriegszeiten, wo man sie am nöthigsten brauchte, so wurde ihnen mehrmals mit Verlust der Fleischbänke, ja 1696 sogar des Bürgerrechtes und Entziehung all ihrer Vorrechte gedroht. Nur die, welche anerkannt zu dürftig waren, sollten vom Pferdehalten befreit sein; wenn jedoch die Reihe (in einer gleich nächstdem zu erörternden anderen Verpflichtung) an sie käme, Pferde von ihren Zunftgenossen miethen *). Es ist dies das einzige Beispiel, welches wir speziell aufführen können; ähnliche Verhältnisse mögen aber wohl in vielen anderen Städten bestanden haben, ob zwar in einem anderen glaubwürdigen Buche **) von den italienischen Städten (nach deren Zunftverfassung sich die deutschen erst bildeten) gemeldet wird, daß die Unterhaltung der Pferde beim städtischen Kriegsheere aus dem gemeinsamen Haushalte bestritten worden wäre.

Aber noch eine andere, viel sonderbarere Verpflichtung und Nebenbeschäftigung hatten unsere Professionsvorfahren, nämlich, sie waren mehrere Jahrhunderte lang die Postanstalt des heiligen römischen (deutschen) Reiches, besonders in Süddeutschland. Die Posten sind weder eine Erfindung der Deutschen, noch, genau genommen, eine Erfindung neuerer Zeiten. Mehrere alte Völker, wie die Aegypter, Perser und Römer, hatten bereits ähnliche Anstalten ***). Auch Karl der Große

*) Pfaff, Eßlingen. S. 679.

**) *Hüllmann*, Städtewesen des Mittelalters. IV. Thl. pag. 10.

***) Herodot meldet, daß von dem ägeischen Meer und von dem See Propontis bis zu der damaligen Hauptstadt des persischen Reiches, Susa, es 111 Posthäuser an der Straße gegeben habe, wo man frische Pferde habe bekommen können, und Xenophon behauptet, daß schon 500 Jahre vor Christi Geburt der persische König Cyrus Posten errichtet, Landboten gesendet und Stationshäuser erbaut, diese Anstalt aber vorzüglich bei seinem Feldzuge wider die Scythen benutzt habe. Von den Römern meldet Sueton: daß der Imperator Augustus die persische Einrichtung der Posten zuerst nachgeahmt habe, indem er Boten (statores) stationsweise postirte, um Nachrichten von Rom nach den wichtigsten Punkten möglichst schnell zu bringen und wieder Antwort von da zurückgelangen zu lassen. Anfangs war es eine Art von Frohndienst, später jedoch, als reitende und endlich gar fahrende Boten aufkamen, wurde es durch besonders zu diesem Dienste angestellte Personen besorgt.

soll eine Art von Postverbindung durch ganz Frankreich um's Jahr 807 gehabt haben, die jedoch wohl bald wieder einging und erst um 1477 unter Ludwig XI. von Frankreich wieder aufkam. In Deutschland dagegen hat eine ähnliche Einrichtung zwischen manchen Städten schon im 12ten und 13ten Jahrhundert bestanden. Als nämlich der Handel zwischen den Städten der Lombardei, Deutschlands und den Niederlanden allmälig emporzublühen begann, als sich die mächtige Städteverbindung, die Hansa, gebildet hatte, da wurde es zur unabweisbaren Nothwendigkeit, ein Mittel aufzufinden, durch welches man in immerwährender Beziehung zu einander stehe, und so gab es vielleicht ein halb Dutzend reitende Boten, die ungefähr alle 14 Tage einmal ihren Weg zwischen den Haupthandelsstädten vornahmen *). Was nicht an diesen Poststraßen lag, war so gut als außer aller Verbindung mit der übrigen Welt. Fürsten schickten ihre Briefe und Sachen durch Boten an den Rath der nächsten Stadt, und dieser mußte durch andere Boten sie weiter befördern, so daß diese von Stadt zu Stadt bis an den Ort ihrer Bestimmung abgelöst wurden, oder man sandte, wenn es außer Landes ging, eigene Boten zu Pferde oder zu Fuß (eine Art von Gesandten), die sodann gleich die Antwort mit zurückbringen konnten. Beides war eben so beschwerlich als kostbar und langweilig; indeß kannte man damals noch kein anderes Mittel als dieses, um auswärtigen Personen irgend eine Nachricht zukommen zu lassen. Wollte man nun die großen Kosten nicht daran wenden, so blieb nichts Anderes übrig, als die Zeit der großen Messen abzuwarten und alsdann den reisenden Kaufleuten seine Briefe zur Besorgung mitzugeben. Diese erzählten sich denn auch alle halbe Jahre die Neuigkeiten aus ihren Städten und Ländern und vertraten gleichsam die Stelle der Zeitungen **). Da kam man auf einen anderen Gedanken. Die Metzger größerer Städte mußten behufs der Vieheinkäufe nicht nur in der nächsten Umgebung von 6 bis 8 Stunden ihre Reisen machen, sondern dieselben erstreckten sich nicht selten 20 und noch mehr Stunden Weges weit. Dies benutzten Kaufleute

---

*) Sartorius, Geschichte des hanseatischen Bundes (Göttingen 1803), 2ten Thls. 2te Abthl. S. 679.

**) Häberlin, Repertorium des teutschen Staats- und Lehnrechtes (Leipzig 1795), 4r Thl. Art. Postwesen. S. 185.

und andere briefschreibende Personen, um durch sie ihre Briefe bestellen zu lassen. Ob zwar gegenüber der früheren fast gänzlichen Gelegenheitslosigkeit es ein offenbarer Gewinn war, nun mindestens ein bei weitem öfter wiederkehrendes Mittel zur Beförderung von Korrespondenzen zu haben, so war es doch, so lange es Sache rein gegenseitig persönlichen Uebereinkommens und bürgerlicher Gefälligkeit war, eine höchst unzuverläßige Sache. Da mag es denn wohl der Fall gewesen sein, daß zwischen der Kaufmannschaft einerseits und den Metzgern andererseits durch Vermittelung der städtischen Behörden ein bindender Kontrakt geschlossen wurde, nach welchem sich die Metzger gegen einen bestimmten Gehalt, oder gegen irgend welche Befreiung von Kommunal-Lasten bereit erklärten, innerhalb gewisser Grenzen und bestimmter Zeit nach einer unter sich zu verabredenden Reihenfolge den Post-Dienst zu übernehmen und das Institut zu etabliren, welches unter dem Namen die Metzgerpost bekannt ist. Daß es zu einer bestimmten Organisation und Verpflichtung einst gediehen war, erhellt aus den auf vorigen Seiten angezogenen Eßlinger Nachrichten, folge deren das Postreiten bei den dortigen Metzgern Reihe um ging und gleichsam amtlich von denselben verrichtet werden mußte. Trotz vielfacher Forschungen hat es uns nicht gelingen wollen, nähere Nachrichten über dieses eigenthümliche Institut aufzufinden, und nur dies brachten wir noch in Erfahrung, daß noch heutzutage die Metzger einiger süddeutschen Städte ein Posthorn in ihrem Innungsschilde führen zu dürfen berechtiget sind. Die sogenannten Metzgerposten gingen natürlich nach und nach ein, als in Deutschland zuerst Baptist von Taxis mit Bewilligung und Unterstützung Kaiser Maximilian I. ein reguläres Postwesen um's Jahr 1516 einrichtete.

Sollen wir jetzt vom Pferdehalten auf's Hundehalten beiläufig noch kommen und jener Verordnungen gedenken, die wider das Kälberhetzen schon in den frühesten Zeiten erlassen wurden, oder derer, daß die Metzger bei Strafandrohung des Nachts ihre Hunde einsperren sollten *)? Es würde denn doch gar zu außerwesentlich sein, dieser Seite ausführlichere Aufmerksamkeit zu schenken, und führen wir nur eine merk-

*) Pfaff, Eßlingen. S. 678.

würdige Maßnahme in dieser Beziehung an, die im vorigen Jahrhundert in der Stadt Winterthur eingeführt worden war. Dort wurden die Metzgerhunde gesetzlich von der Behörde gemaßregelt, indem 1783, als 46 Meister in der Stadt waren, nur je zwei Meistern ein Hund zu halten vergönnt wurde. Als 1792 das Verzeichniß dem Rathe 20 Hunde vorwies, fand er das Verhältniß zur Meisterschaft durch diese Zahl überschritten. Sie mußte beschränkt und die Namen der hundehaltenden Meister dem Schultheiß eingegeben werden *). Ueberhaupt zeichnen sich manche obrigkeitliche Maßnahmen dieser Stadt gegenüber dem Metzgergewerk durch eine auffallende Kleinigkeitskrämerei aus; denn fast kaum zu glauben ist es, wenn uns der angeführte Historiograph, gestützt auf urkundliche Beweise, berichtet: „Doch selbst in den Tagen der auf„strebenden Kultur blieb strenge Aufsicht über die Metzger un„abweisliches Bedürfniß. Bei der Wahrnahme, wie sie weder „den obrigkeitlichen noch ihren eigenen Satzungen folgten, „wurden 1765 alle 35 Meister vor Rath gestellt und gestraft. „Der dabei ausgesprochene obrigkeitliche Wunsch, das Handwerk „solle sich in zwei Theile theilen, wovon die einen Rindfleisch „metzgen, die anderen Bratismetzger sein sollten, fand vor „ihrem spekulativen Verstande kein Gehör. Daher bewilligten „1766 Schultheiß und Rath auf die lauten Klagen der „Bürger, jeder Meister dürfe so viel Bratis metzgen, als „er für seine Kunden bedürfe, als das einzige Mittel, die „Stadt mit gutem Kalbfleisch zu versorgen. Und um alle „Gunst und Ungunst aus der Metzg zu verbannen, ward den „Metzgern 1768 sogar untersagt, gefällig zu sein. „Denn auf die Anzeige, daß Metzger etwa Fleisch neben sich „in die Schüsseln legen unter dem Vorwande, sie müßten es „ihren Kunden schicken, ward ihnen diese verdächtige „Dienstfertigkeit obrigkeitlich abgestrickt (untersagt) in der Mei„nung: daß jeder Kund gehalten sei, sein Fleisch „selbst zu holen." Das ist denn doch wohl ein paar Zoll über den Zopf hinaus *).

---

*) Troll, Geschichte der Stadt Winterthur. 8r Thl. S. 95.

**) Wir kommen später noch einige Mal auf die Stadt Winterthur zurück, und bedauern nur, daß wir das verdienstliche Werk des Herrn Präs. Troll über die Handwerksgeschichte dieser Stadt (welches so eben während des Druckes unserer Chronik erschienen ist) nicht schon früher haben be-

Wir hätten nun, um in den Rechten und Pflichten in Beziehung zu den Gemeinden fortzufahren,

3) **von der Accise**

zu handeln. Es ist dies ein Punkt, über den sich entweder fast nichts, oder ein ganzes großes Buch schreiben läßt, weil, wenn man gründlich darauf eintreten will, man ein staatsökonomisches Werk bearbeiten müßte, welches sich gleichmäßig über die Ursachen und Folgen, die Normen, Ausdehnung und Anwendung dieser Steuer auf Fleisch und Brod, Bier und Branntwein u. s. w. erstrecken müßte; zudem ist die Geschichte des Steuerwesens, von welchem in den letzten drei Jahrhunderten die Accise und die indirekte Besteuerung der nothwendigsten Lebensmittel das vornehmste und wichtigste Kapitel bildet, eine so komplizirte und verwirrte, die Einrichtung aber selbst ein so tief in den Staatsorganismus eines jeden Landes und dessen politische Gesammtgeschichte eingreifender Faktor, — eine jener wesentlichen Grundbedingungen, durch welche die absolut-monarchische Regierungsform mit Büreaukratie und stehenden Heeren möglich ward, und eine in einem jeden kleinen Staate anders entstandene, nach anderen einwirkenden Umständen sich entwickelt habende Disposition, daß es als ein sonderbares Unternehmen erscheinen müßte, wenn wir hier bei unseren Aufzeichnungen über ein winzig kleines und besonderes Pünktlein der deutschen Kulturhistorie Betrachtungen und Forschungen über das Accise-Wesen früherer Zeiten anknüpfen wollten. Wir werden uns daher mit einigen ganz allgemeinen Nachrichten begnügen müssen. Steuern im heutigen Sinne des Wortes bestanden lange Zeit in Deutschland nicht; was von den Landes- und Lehensherren erhoben wurde, war mehr ein Zins für geliehenes Gut, oder ein Zoll, oder eine Abgabe aus einer rein persönlichen Verpflichtung für genossenen und noch genießenden Schutz herrührend, als eine direkte nach allgemeinen Grundsätzen und Tabellen erhobene Steuer, geschweige denn eine Abgabe auf Lebensmittel. Erst als sich die Gemeinden organisch konstituirten, erst als die Idee des eigentlichen Staates sich weiter ausbildete und eine komplizirtere Verwaltung entstand, und namentlich seit eine S o l d - M i l i z

---

nutzen können. Nur wenig Städte können sich solcher einläßlichen Forschungen über die städtische Kulturgeschichte erfreuen.

(in Deutschland die Lands-Knechte genannt) aufkam, somit auch größere Finanzmittel in Anspruch genommen wurden *), erst in jenen Zeiten begann die Besteurung des Volkes. Unter allen Steuern hat von jeher keine größeren Unwillen erregt **) und ist gegen keine so entschieden zu Felde gezogen worden, als gegen die Besteurung der unentbehrlichen Lebensmittel, weil sie eine nie zu rechtfertigende, unter allen Verhältnissen ungerechte ist, gerade entgegengesetzt dem einzig haltbaren Steuerprinzip: „Ein Jeder steure nach Vermögen." — Zuerst taucht dieser Abgabemodus im 13ten Jahrhundert in Deutschland auf; in Sachsen ward sie um 1440, in der Mark Brandenburg 1467 eingeführt und ist auf deutschem Boden im Königreich Preußen zur vollendetsten Höhe ausgebildet worden. Viele Städte kauften im Mittelalter den Fürsten und Landesherren die Accise aus Gemeindemitteln ab und erhoben als Ersatz dafür nur eine bedeutend geringere Abgabe. Bei alledem hat die Accise überall und zu allen Zeiten stets viele Differenzen zwischen den Gewerbetreibenden und den Behörden zur Folge gehabt, und wohl dem Lande, wo diese Steuer zu Grabe getragen ist. — So weit im Allgemeinen über die Gemeinde-Rechte und Pflichten, indem wir im nächsten Abschnitt über das Strafwesen, welches zum Theil mit zu den Gemeinde-Beziehungen zu rechnen sein dürfte, sprechen wollen.

Von den Strafen gegen die Widerspenstigen im Handwerk.

Bei wohl keiner anderen Profession, ausgenommen höchstens die Bäcker, Müller und Brauer, hat es von den ältesten Zeiten her, wo Gesetze zur Normirung des Verhältnisses zwischen Handwerker und kaufendem Publikum aufkamen, so viel

*) Schmidt, Geschichte der Deutschen. 7s Buch. 43s Kap.

**) *Mylius*, corp. constit. P. IV. Sect. 3. cap. 1. p. 77 et sq. — Beguelin's histor.-krit. Darstell. der Accise- und Zollverfassung in den preuß. Staaten. 1797. — Die Nachtheile der Accise für den Nationalwohlstand. Berlin 1808.

Streit und Reibungen zwischen Ortsobrigkeiten und Professionisten gegeben, als bei der unserigen. Es hat dies aber auch seine naheliegenden, natürlichen Gründe. Mit dem Schuster, dem Schneider, dem Feuerarbeiter, Zimmermann, Maurer, Weber und wie sie alle heißen mögen, kommt das konsumirende Publikum nie in so direkte, tagtägliche Beziehung, als mit jenen Handwerkern, welches für des Leibes Nahrung, für Speise und Trank zu sorgen haben; hat man sein Kleid, seine Schuhe, sein Hausgeräth angeschafft, so vergeht eine gute Weile, ehe man die Hilfsleistungen jener Handwerker wieder beanspruchen muß, deren Geschicklichkeit uns die nöthigen Gegenstände verfertigte. Anders ist's bei uns. Brod und Fleisch gehört auf den Tisch des Bürgers, so oft es Mittag läutet, so oft der Magen seinen Tribut fordert, und Fleisch oder Wurst, Bratfleisch oder Eingeweidetheile hat die sorgsame Hausfrau oder die Köchin auf dem Küchenzettel, wenn sie ihre Tagesordnung beginnt. Bei einer so fortwährenden Berührung zwischen Produzenten und Konsumenten, zwischen Verkäufer und Käufer war es sehr natürlich, daß die Behörde bald beaufsichtigend und prüfend einschritt, daß, wie wir bereits in den früheren Abschnitten sahen, weit mehr Gesetze und Verordnungen, die Metzger betreffend, als bei anderen Handwerken entstanden. Wo mehr Gesetze, gibt's aber auch mehr Strafen oder doch wenigstens vorhergesehene Straffälle, und wo eine oft wiederkehrende Beeinträchtigung der Rechte des Publikums leichter möglich ist, als sonst an einem andern Orte, bei anderen Gewerblichen, da ist die größere Schärfe und Vielseitigkeit des Strafmaßes auch durchaus gerechtfertigt. Wundern wir uns also nicht, wenn wir auf den nächsten Seiten aus den halb barbarischen Zeiten des Mittelalters einige Strafen kennen lernen, die nach unserem heutigen Begriff für den vollendeten Verbrecher geeignet erscheinen.

Eine offenbar entehrende Strafe, die heutzutage nur noch beim Falschmünzer und bei kriminellen Fällen in Ausübung kommt, das Prangerstehen, war in den Zeiten des Mittelalters für zu leichtes Gewicht oder schlechte Waare eine sehr übliche, und in Nürnberg stand ein solcher Pranger mitten auf dem Markt. Wir finden darüber Folgendes verzeichnet*):

*) Siebenkees, Mater. zur Nürnb. Geschichte. 3r Bd. S. 26.

„Anno 1622 Jar, Freitag den 28. Juny hat ein Erbar „Rath mitten auf dem Markte allhier einen hohen hultzenen „Pranger mit einem breiten runden Fußtritt und zwei Hals„eisen eingraben und aufrichten lassen, diejenigen Manns und „Weibes Personen, welche sich mürrisch und ungehorsam er„zeigen, das Fleisch, Eyer, Schmalz, Zimmeß, Wecken, „auch grüne Gartenfrüchte u. s. w. den Leuten versagen oder „nicht nach dem Satz und Tax geben, auch das küpferne „Geld nicht nehmen würden oder wollten und angegeben wür„den, daran zu stellen und darzu in die Halseisen zu schlie„ßen." — An anderen Orten existirte für Solche, die zu leichtes Gewicht gaben, eine sogenannte Schandbank oder Schandschranne, wo sie ihre Waare verkaufen mußten, wie z. B. in Zittau. Es erinnert diese Strafe an die noch jüngsthin in Konstantinopel übliche, wo Bäcker, die zu leichtes Brod gaben, im dritten Uebertretungsfalle mit dem Ohr an den Ladentisch genagelt wurden. Dieses Prangerstehen gehörte indeß noch zu den milderen Strafen und kommt zum Theil gegen das Ende des Mittelalters vor.

Eine zehnmal schmachvollere, alle Zivilisation in's Angesicht schlagende Strafe, in welcher die bürgerliche Ehre geradezu mit Füßen getreten oder todtgeschlagen wurde, war das Schupfen, der Schnellgalgen, auch die Schnelli genannt. Wir finden diese Strafe z. B. im Freiburger Stadtrecht (siehe oben S. 28), so wie in Nürnberg, Augsburg, Regensburg, Zürich u. s. w. Sie bestand darin, daß derjenige Metzger oder Bäcker, der gegen das Gesetz wissentlich und absichtlich gesündigt hatte, gefänglich eingezogen ward, man ihn bis zu einem gewissen Grade hungern ließ, sodann unter Jubel des Volkes nach dem Schnellgalgen führte. Dies aber war ein förmlicher Galgen, an dessen äußerster Spitze des Querbalkens ein Flaschenzug oder eine Rolle angebracht war, in welcher ein starkes Seil lief. An dem einen Ende des Seiles war ein Korb oder Käfig angebracht, so daß man vermittelst des Zuges denselben hoch oder nieder ziehen konnte, wie man wollte. Unter dem Galgen war immer eine große Mistpfütze. In diesen Korb wurde nun der zu bestrafende Meister und Bürger gesetzt und so lange dem Hohn des Volkes und der Gassenjugend preisgegeben, bis ihn der Hunger

zwang, aus dem Korb in die Schmutzpfütze hinabzuspringen und von oben bis unten stinkend und besudelt, wohl noch vom Pöbel mit Gassenkoth beworfen heim zu laufen. Oder man machte es auch so, daß man den Käfig (wie einen Vogelbauer) verschloß und die Stadtknechte denselben so lange auf- und abziehen und in's Schmutzwasser stoßen mußten, bis der darin sitzende Delinquent durch und durch naß war. Dieses Verfahren an einem Bäcker, Namens Wackerbold, praktizirt, war einst Ursache zu einem großen Unglück für die Stadt Zürich. Der auf diese Weise verhöhnte und bestrafte Bäcker zündete bei heftigem Sturmwind sein Haus an, welches er zuvor mit Brennmaterial ganz angefüllt hatte, und durch diese Brandstiftung wurde halb Zürich ein Raub der Flammen *). Mit gleicher Strafe wurden in Straßburg diejenigen Bürger belegt, die zu kleines Weinmaß handhabten **).

Auch in Augsburg ***) wurde der Schnellgalgen um 1442 gegen die Bäcker in Anwendung gebracht, und nach den Statuten von 1306 sollten in Regensburg †) Ruffiane (Gelegenheitsmacher, Kuppler, Lotterbuben) „ab der Schupfen in die Patzenhüll" geworfen werden.

So allgemein verbreitet nun auch demnach diese Strafe im Mittelalter gewesen sein mag, so haben wir dennoch keinen Fall aufgezeichnet finden können, in welchem sie gegen Genossen des Metzgerhandwerkes in Anwendung gebracht worden sei, und wir wollen daher zu einigen anderen notorischen Straffällen übergehen, die allerdings unendlich hart, dennoch aber nicht so entehrender Natur waren als das Schupfen. Die Geschichte der Stadt Winterthur ††) führt mehrere derartige Exempel auf. Um 1489 war ein Metzger, Namens Hettlinger, daselbst Schultheiß; weil aber er und sein Sohn die neue Metzger-Ordnung nicht beschwören wollten, so muß-

---

*) *Tschudi*, Chronikon helveticum. Ed. J. R. Iselin. (Basel 1734.) 1r Thl. S. 188. — *Bluntschli*, memorabilia Tigurina. 3te Aufl. in 4. S. 66. — Stumpf's Schweizer Chronik. P. II. pag. 153b ad A. 1280.

**) Silbermann, Lokal-Geschichte der Stadt Straßburg. (1775.) Fol. S. 171.

***) Werlich, Augsburger Chronik. Fol. Thl. II. S. 177.

†) Gemeiner's Regensburger Chronik. 1r Bd. S. 463.

††) Troll a. a. O. S. 92.

ten sie vom Handwerk abstehen, „doch haben M. Herren „beiden auf Bitte nächste Ostern wieder zu metzgen vergönnt, „doch so, daß sie alle Ordnungen, jetzt gesetzt oder hernach „geordnet, getreu halten. Besonders sollen sie weder den an„dern Metzgern noch dem Rathe Ueberdrang thun, auch nicht „mehr metzgen, als ihnen geordnet wird. Und wo sie sich „anders hielten, soll es bei voriger Straf bleiben und das „Metzgen ganz müßig stan." — Zugleich wurden zwei Metzger, die Fleisch ungeschätzt verkauft hatten, um die ungeheure Summe von 60 Pfund Heller, und ein dritter, der das geschätzte Fleisch in sein Haus getragen, um 10 Pfund Heller gebüßt. — 1491 ward daselbst einem, der ein finnig Schwein geschlachtet, das Handwerk niedergelegt, und 1514 mußte Hans Dinglinger auf das Schmiedthor (Gefängniß) wandern, weil er für Fleischverkauf vor der Schatzung die 10 Schilling Buße nicht zahlen wollte, sondern „wider Brauch und Recht vor den großen Rath verlangte." Eben so hart wurden Ungebührlichkeiten bestraft, welche die Metzger etwa sich gegen Andere erlaubten. Kunz Stühlinger mußte 1515 wegen verleumderischer Reden gegen einen Bürger den Widerruf an der Kanzel thun; er durfte nicht mehr metzgen, auch kein Messer an seinem Leibe tragen. Schimpfen und Schmähen gegen die Fleischschatzung galt für ein Majestätsverbrechen. Wolfgang Goldschmied, der 1624 gesagt hatte: „Wenn er Kalbfleisch hofiren könnte, wollt er's nicht um den Batzen geben, und also M. Herren Schatzung eingeredt," mußte 50 Pfund Buße erlegen und Tag und Nacht auf dem Schmiedthor sitzen. Matthis Troll, der sich wegen eines unzeitigen Kalbes, das die Fleischschätzer unwährhaft gefunden, in böse Worte ergossen, mußte 50 Pfund zahlen und auf dem Thurm sitzen, und Othmar Meyer, der bei Herunterschätzung des Schaf- und Rindfleisches in tiefem Schmerz ausgerufen: „Es haben M. Herren ihm und seinen Kindern 300 Gulden aus dem Hals abgeschätzt!" ward um hundert Pfund Heller gestraft. Das war für die schmähenden Metzger ein kostspieliges Jahr. Indeß berichtet unser Chronist, daß der Rath mit der Einziehung der Strafen nicht so rasch als mit dem Urtheil bei der Hand gewesen sei; denn als um 1631 alle Meister auf's Rathhaus berufen wurden, schuldeten 13 Meister zusammen 387 Pfund Heller und 6 Schilling Straf-

gelder, und es wurde ihnen das Rathserkenntniß publizirt: „daß sie innerhalb Monatsfrist alle ihre aufgeschwollenen Bu- „ßen einzuhändigen verbunden, auch jährlich die Bänke nicht „mehr verloosen sollten, bis die alten Bußen bezahlt seien.“ — In Nürnberg, wo das Junker-Regiment der Patrizier eine Zeit lang den Bürgern fast vorschrieb, was sie essen und nicht essen durften, und wo mitunter in mancher Beziehung ein gar harter Druck auf der Bürgerschaft gelegen haben mag, verfuhren dennoch M. Herren vom Rath nicht so rigoros wie in Winterthur; denn wir haben bereits auf Seite 34 und 35 dieser Chronik gesehen, durch welche Mittel man den herrschenden Uebelständen abzuhelfen suchte. — Betrachten wir nun alle diese Maßnahmen und strengen Strafen, trotz deren eben so oft als noch gegenwärtig schlechtes Fleisch zum Verkauf gebracht wurde, so müssen wir uns gestehen, nicht recht zu wissen, wie weit der Begriff der bürgerlichen Ehre im Mittelalter ging, ob dieselbe ein höher geachtetes Gut, ein unantastbareres Kleinod war, als heutzutage, oder ob man unter solchen barbarischen Strafen, wie denen des Prangerstehens oder gar des Schnellgalgens, sich keine so entsetzliche und unauslöschbare Schande dachte. Es wäre doch fast kaum anzunehmen, daß die Gesetzgebung sich zu solchen Strafen verirrt hätte, wenn man die Folgen derselben als einen moralischen Todtschlag gekannt, — am allerwenigsten aber dieselben bei kleinen Vergehungen in Anwendung gebracht hätte, wie da sind zu leicht Gewicht, schlechte Waare u. dgl. mehr, — Vergehen, die in unsern Zeiten nur mit einer kaum nennenswerthen polizeilichen Geldbuße belegt werden. Und dennoch, wenn wir die Strenge ermessen, mit welcher die Zünfte auf die Makellosigkeit der Abstammung ihrer Angehörigen sahen, Folge deren ein Nachtwächters-, Gerichtsdieners-, Straßenkehrers- und Trompeters-Sohn (des Scharfrichters gar nicht zu gedenken) unfähig war, in die Innung als Lehrling aufgenommen zu werden, — wenn wir eine Stelle in den bereits früher oft angeführten „Satzungen der Fleischhacker zu Wien vom Jahr 1350“ betrachten, wörtlich also lautend: „Sy (die Metzger) sullen umb die vancknusse (Gefängnißhaft) „da sy ir ettliche Jnn gewesen sint niemand kein veintschaft „noch kain Has darumb tragen noch kainen Schaden darumb „zw ziechen,“ durch welche also ausdrücklich erklärt werden

mußte, daß Gefängniß nicht schände, — so scheint man es mit der bürgerlichen Ehre gar gewaltig genau genommen zu haben. Ja in Wien, nach dem so eben angeführten Gesetz, begnügte man sich nicht mit einer Geldbuße oder bloßen körperlichen Züchtigung, sondern es hieß: „Es ist auch von dem obge„nannten Hochgeporenen Fursten Herrzogen Albrechten vnd „von seiner Stat ze wienn aufgesaczt, welcher fleischackere ze „wienn, Er wär ärmer oder reicher, der die obgenannten sachz „vnd recht genczlich nicht Stet hielt vnd die vber fuer Anders „dann an disen czetel geschriben stet, das der leibs vnd „guts verfallen ist ꝛc. *)“ Leibes und Gutes verfallen sein, läßt aber jedenfalls eine umfangreichere Deutung zu, als bloß darunter eine Gefängniß- oder Geldstrafe zu verstehen. — Endlich eine Strafe, die in den Rechtsquellen des Mittelalters häufig vorkommt, ist die Verweisung aus der Stadt auf näher bestimmte Frist. So heißt es z. B.:

Anno dom. m°. CCC°. XXV von sent walpurg tag vber zwei iar. sol Herman praem der fleischlachter von der stat sein zwo meil von hinnen sein vmb daz er ein schelmig ku slug. vn daz fleisch veil het. Choem er die weil her ein oder neher, so sol er hin nah zwir als lang von hinnen sin behielt in die weil iemant hie ze babenberch. Der muz geben X phunt phenn etc. **)

Im Jahre des Herrn 1325 von Sankt Walpurgistag bis über 2 Jahr soll Hermann Brähme, der Fleischhacker aus der Stadt, (und zwar) zwei Meilen von derselben (entfernt) verbannt sein, deßhalb, weil er eine gefallene ***) Kuh schlachtete und dies Fleisch feil hielt. Käme er während dieser Frist in die Stadt oder näher (als zwei Meilen), so soll er danach doppelt so lange aus der Stadt verbannt sein; behielt ihn unterdeß Jemand hier in Bamberg (heimlich, verborgen), der muß 10 Pfund Pfennig geben.

Ein paar Verordnungen gleicher Richtung haben wir bereits weiter oben von Augsburg (S. 37) und Nürnberg (S. 52) kennen lernen. Aber auch in anderen Fällen fand

---

*) Ex codice Prandaviano in A. *Rauch's* rerum Austriac. scriptores etc. Vol. 3. pag. 67.

**) *Zœpfl*, das alte Bamb. Recht. Urkundenb. pag. 153. Nro. LXXIII.

***) Schelm heißt in der älteren bayerischen Sprache ein gefallenes Stück Vieh, Aas, wie auch die Viehseuche oder sonst eine epidemische Thierkrankheit. Aber man gebraucht es auch zur Bezeichnung jedes verborgenen Verbrechens. Schmeller, bayerisch. Wörterbuch. 3r Thl. S. 357.

die Stadtverweisung auf bestimmte Zeit, häufig unter Begleitung sehr harter anderer Strafen Anwendung. So z. B. in Zürich um 1291, wenn ein dortiger Bürger heimlichen Verbindungen beitrat: „Swer abir es ubir tete (wer aber „es dennoch thäte), dem sol man sin beste hus brechen (sein „bestes Haus niederreißen) und sol darzuo der stat ze buosse „geben X march. Ist aber daſ er nit Huses hat in der stat „so sol er V jar von der stat sin und sol niemer wider ie ko„men er gebe L march (50 Mark Silber) ze buosse der stat ꝛc. *)

Für die Handwerker der Stadt Bamberg, welche die von der Stadt gegebenen Handwerksgesetze übertraten, war noch der Verlust des Bürgerrechtes besonders in dem Falle angedroht, wenn sie aus der Stadt entwichen, um der Zahlung der nach diesen Gesetzen verwirkten Strafe zu entgehen **).

Daß die in solchen Fällen verwirkte Strafe von den gehörigen, wirklichen Richtern erkannt wurde, geht aus den Statuten und Ordnungen immer selbst hervor; indeß ist es bekannt, daß die Zünfte gar häufig sich bestrebten, unabhängig vom weltlichen öffentlichen Richter nicht nur kleine Vergehen, sondern auch gravirendere Fälle, auf welchen bedeutendere Strafen standen, nach ihrem eigenen Ermessen zu rügen und zu büßen. Deßhalb mußte um 1350 in Wien ***) im „Fleischhacker-Recht" ausdrücklich gesagt werden: „Sy sullen auch furbaß chainen besundern richter haben." In Wien waren damals, wie schon früher im ganzen deutschen Reich (um 1232 durch Kaiser Friedrich II.) die Innungen aufgehoben („sy sullen chain haymlichen aynigunge noch besundern rat haben ꝛc."); schon frühzeitig hatte sich jener fast durch den Rest des ganzen Mittelalters andauernde Kampf des sich kräftig fühlenden Handwerkers und zünftigen Bürgers gegen das Patrizier-Regiment und die städtische Aristokratie entwickelt, und dies möge uns jetzt im nächsten Abschnitt für einige Seiten Stoff zu weiteren Betrachtungen über das Innungswesen und die Organisation desselben zu verschiedenen

*) Richte-Briev der Burger von Zürich — in der helvetischen Bibliothek zu der Geschichte des Schweizerlandes. 2s Stück. S. 43.

**) *Zœpfl* a. a. O. pag. 75 und Urkundenbuch. Anhang V. Nro. CVI. pag. 165. 2te Col.

***) Ex codice Prand. in *Rauch* l. c.

Zeiten und an verschiedenen Orten geben, indem wir versprochenermaßen an die abgebrochenen Mittheilungen auf S. 17 und 24 dieser Chronik wieder anknüpfen.

Von dem Zunft- und Innungswesen.

Wenn wir jetzt auf Mittheilungen über die Organisation des Zunftwesens im Mittelalter eintreten, so kann es nicht in unserer Absicht liegen, hier alle jene Ursachen, durch welche die Zünfte überhaupt entstanden, anzuführen, noch die einzelnen Entwickelungsperioden dieser gewaltigen Handwerker-Vereine und ihren Einfluß auf die politische Gestaltung der Verhältnisse durchzugehen; vielmehr müssen wir zur näheren Verständigung auf das bereits erschienene einleitende Bändchen unserer Chronik: „Deutsches Städtewesen und Bürgerthum“ verweisen. Aber Spezielles, so weit es unser Handwerk angeht, wollen wir hier aufführen und sowohl die Beziehungen unseres Handwerkes als eigentliche Zunft, so wie die innere Organisation des Handwerkes beleuchten.

Vor vielen anderen Handwerken hat sich das der Metzger von jeher bei kriegerischen Anlässen, bei Revolutionen und bei Vertheidigung des Landes und der Städte immer durch persönlichen Muth und entschiedene Tapferkeit ausgezeichnet, und wir werden in späteren Abschnitten, wie bei Gelegenheit der Erzählung von der Luzerner Mordnacht, oder dem Nürnberger Schönbartlaufen manche Vorfälle ausführlicher erzählen, die eine solche Behauptung bestätigen. Eine sonderbare Erscheinung jedoch ist es, daß in Nord- und Mitteldeutschland, wie es scheint, unsere Vorfahren sich mehr der konservativen Partei als Jenen anschlossen, die das Althergebrachte zu erhalten, zu vertheidigen suchten, während in manchen Städten Süddeutschlands, der Schweiz und besonders im mittelalterlichen Italien dieselben zu den Revolutionären zählten, ja häufig sogar die Anführer solcher Umsturzparteien waren. Wir können zu diesem Zwecke nicht weiter

ausholen, sondern müssen die Leser der Chronik abermals auf das bereits genannte einleitende Bändchen: „Deutsches Städtewesen und Bürgerthum“ und auf die in demselben enthaltenen Abschnitte von der Bewaffnung der Handwerker überhaupt verweisen; aber Beispiele wollen wir anführen, die uns zu dieser Annahme berechtigen.

Als in Florenz gegen das Ende des 13ten Jahrhunderts die Handwerker das zünftige Regiment errungen und dem Adel der Stadt nicht nur alle Rathsstellen entrissen, sondern auch zwölf sehr harte Artikel (die sogenannten Ordinamenta justiciæ) vorgeschrieben hatten, — als darauf der Führer der Volkspartei, der hochherzige Johann della Bella, durch Intrigue der Adelspartei gestürzt werden sollte, da richtete man sein Augenmerk vorzugsweise auf die Schlächter; sie waren in der ganzen Stadt berüchtigt als gewaltige Leute, als Unruhstifter, als Widerspenstige. Vorzüglich war es einer unserer Handwerksgenossen, Schaf mit Namen, sonst auch nur der große Schlächter genannt, der von drohender Leibesgestalt und ein unbändiger Mensch, oder, wie es bei Hüllmann *) heißt: unverschämt, boshaft, großprahlerisch und lügenhaft war. Auf ihn und das ganze Handwerk basirte die Adelspartei den Plan zum Sturze della Bella's. Der Volksführer, ein edler Mann, wurde durch falsche Freunde gegen die Metzger aufgestachelt, indem man ihm von den Gewaltthätigkeiten derselben erzählte; sein Rechtsgefühl ward empört und er nahm sich vor, einzuschreiten. Den Schlächtern aber wußte man zu insinuiren, daß ihr Oberhaupt (della Bella) etwas gegen sie im Sinne führe, ihre Freiheit schmälern wolle, und sie hielten ihre Beile bereit. Das Ende vom Liede war, daß nach einem entstandenen Aufruhr der noch vor Kurzem vom Volke angebetete Führer im Frühjahr 1294 seine Vaterstadt verlassen mußte und in Verbannung und Vergessenheit starb, — ein Opfer unglücklicher Mißgriffe in den Mitteln zu den edelsten Zwecken. Hier waren die Metzger die doppelten Revolutionäre; erst hatten sie den Adel stürzen helfen, und dann dienten sie, obzwar unwissentlich, demselben wieder, um ihren eigenen bisherigen Führer zu stürzen. — Ein anderes Beispiel:

---

*) *Hüllmann*, Städtewesen. III. Thl. pag. 442.

In Konstanz hatte der Kampf um die Rathssessel zwischen den Patriziern und den Handwerkern schon beinahe 90 Jahre mit ungemeiner Erbitterung gewährt, als der unbefriedigte Ehrgeiz des Unterbürgermeisters Heinrich Ehinger im Jahre 1429 eine neue Revolution herbeiführte, in welcher fast alle adeligen Geschlechter und der Bischof mit der Stiftsgeistlichkeit aus der Stadt vertrieben wurden. Ehinger war nur kurze Zeit Oberbürgermeister von Konstanz, indem er zu bald seine Maske abwarf und auch ihn das Volk vertrieb. Jetzt schwang sich einer unserer Gewerbsvorfahren, Heinrich Andreas, zum ersten Bürgermeister hinauf, während man den ursprünglichen Oberbürgermeister, Ulrich Schilter, zum zweiten Bürgermeister machte. Aber nicht lange vermochte sich Andreas auf seinem hohen Platze zu behaupten; er mußte bald weichen und nach einer Entscheidung König Sigmunds mußte die Bürgerschaft eine Strafsumme von 28,000 Goldgulden zahlen *).

Im zünftigen Leben von Straßburg spielten die Metzger zu der Vorzeit Tagen eine nicht unbedeutende Rolle. Denn schon in dem gewaltigen Kampfe der Straßburger Bürger gegen ihren Bischof, der um 1262 bei Hausbergen so vielen Grafen, Rittern und Edlen das Leben kostete, während die Zünftigen fast kaum Verluste hatten, wird ein Metzger, Namens Bilgerin, genannt, der sich zu tollkühn in der Feinde Mitte gewagt hatte und deßhalb gefangen und in Geispoltsheim aus Rache erschlagen wurde **). — Aber besonders im Jahre 1349 waren es die Metzger, die durch ihre Halsstarrigkeit eine Aenderung im Rathe herbeiführten. In den Jahren 1348—1350 suchte nämlich eine entsetzliche Pest, der „schwarze Tod" genannt, fast ganz Europa heim ***), als deren Ursache man angab: die Juden hätten die Brunnen vergiftet †).

---

*) Speth, dreitheilige Beschreibung der Stadt Konstanz.

**) Königshoven's Straßburger Chronik. *Ed. Schilteri.* 1698. 4. S. 252.

***) Schmidt's Geschichte der Deutschen. 10r Bd. 7s Buch. 37s Kap. — Limburger Chronik. S. 10. — *Bluntschli*, Memorab. Tigur. 3te Aufl. S. 444. — Hagenmüller, Geschichte von Kempten. 1r Bd. S. 131. — Weberbeck, Isny. S. 31. — Hartmann, Geschichte von St. Gallen. S 62.

†) Allgemeine Welthistorie von Baumgarten und Meusel, 37r Thl. S. 282.

Dieser unglückliche Gedanke hatte sich denn auch der Straßburger bemächtigt und ein Vernichtungskampf entspann sich gegen die unglücklichen, fast schutzlosen Israeliten. „Da nun also das Volk allgemein über die Juden ergrimmt war (erzählt Königshoven in seiner Chronik S. 294), da sperrte man die Juden in der Judengasse ab und stellte gewaffnete Leute davor, daß man ihrer desto sicherer wäre. Nun waren drei Rathsmeister zu dieser Zeit, Herr Gosse Sturm, Herr Cuntze von Winterthur und Herr Peter Swarber, der Handwerksmeister, die hätten gerne die Juden gefristet, und sonderlich Herr Peter Swarber sprach: Die Stadt hätte Gut genommen von den Juden und hätte sie vertröstet und hätte ihnen Geleitbriefe gegeben, — das solle die Stadt aber auch nun halten. Hieran kehrte sich das Volk aber nicht und sprach untereinander: Die drei Meister müssen haben Gut genommen von den Juden, daß sie sie also fristen wider allermänniglich Willen, und am Montage vor St. Valentinstag, da waffneten nach dem Imbiß sich alle Handwerke und zogen vor das Münster. Da das die Edlen sahen, so waffneten sie sich ebenfalls mit den Ihrigen. Die Rathsmeister aber traten dazwischen und sprachen zu gut und sagten zu den Handwerkern, sie sollten heim ziehen und am anderen Tage auf die Pfalz vor den Rath kommen, da wolle man Alles thun, was sie wollten. Deß ließ sich denn auch die große Menge belehren und zog ab; aber die Metzger blieben allein vor dem Münster und wollten nicht von dannen. Da das die anderen Handwerke wahrnahmen, da kehrten sie wieder um und gesellten sich zu den Metzgern und sprachen zu den drei Rathsmeistern: „Man wolle sie nicht mehr zu Rathsherren haben, denn ihrer Gewalt wäre zu viel." Sturm und Cuntze von Winterthur dankten auch gleich ab und entbanden die Bürgerschaft des ihnen geschworenen Gehorsam-Eides; dagegen sträubte sich Peter Swarber einige Zeit, bis er sah, daß die ganze Stadt wider ihn war. Die Metzger aber mit ihrer Mannschaft und die übrigen Zünfte hielten die ganze Nacht hindurch Wache vor dem Münster. Am Tage darauf wurde ein neuer Rath erwählt und Handwerksmeister wurde Betscholt, der Metzger. Als dies vorüber war, zogen die Zünfte heim. Am Mittwoch schwur der neue Rath der Bürgerschaft und am nächsten Morgen die Bürgerschaft dem Rathe. Des alten

Handwerksmeisters Peter Swarber Gut aber vertheilte man unter seine Kinder, als ob er gestorben wäre, und der Stadt wurde er verwiesen auf ewige Zeiten. So ging die Aenderung des Regimentes ohne Blutvergießen vor sich und die Metzger waren es auch hier gewesen, die diesen Wechsel herbeigeführt hatten *).

Um nun auch ganz kurz einige Fälle aufzuführen, wo das Gewerk im entgegengesetzten Sinne handelte und das aristokratische Regiment einiger Städte unterstützte, als die Zünfte ihren Antheil begehrten, so gehört dahin zunächst jene Revolution in der Stadt Nürnberg im Jahre 1349, welche wir auf S. 102 und den folgenden dieses Buches bei Gelegenheit des Schönbartlaufens ausführlicher aufzeichnen, so wie die Haltung der patriotischen Knochenhauer von Stettin **). Eben so ließen sich nicht wenige Beispiele von dem persönlichen Muthe unserer Altvordern im Handwerke aufführen, wenn es galt, die Gemeine, Haus und Heerd zu schützen. Wer hätte nicht schon von jenem entschlossenen Metzgermeister der Stadt Konstanz gehört, dessen Namen leider keine Chronik uns aufbewahrte, der, als die Stadt von den feindlichen spanischen Söldlingen im Jahre 1548 belagert wurde (gleich wie ein zweiter Arnold Winkelried) mit bloßer Brust auf der Petershauser Brücke sich dem andringenden Feinde entgegenwarf, und zwei der Vordersten mit riesigen Kräften packend, mit sich in die Fluthen des Rheines stürzte ***)? — Wie entschlossen war nicht jener unserer Handwerksgenossen aus der Stadt Freiburg im Breisgau, der, als die Stadt im Jahre 1289 durch den Bischof Konrad von Liechtenberg belagert ward, ganz allein mit einem Spieß bewaffnet einen Ausfall wagte und den Bischof niederstach, also daß die Belagerung dadurch bald ihr Ende nahm †)? Wie tapfer haben nicht die Metzger mitgeholfen in den sogenannten Mordnächten von Luzern und Zürich, als diese Städte durch Verrath einiger Stadtadeligen den feindlich gesinnten Rittern in die Hände gespielt werden sollten, — wie haben da die Fleischerbeile, sonst

---

*) Königshovens Straßburger Chronik. S. 294.

**) Raumers historisches Taschenbuch. 10r Jahrg. (1839.) S. 36.

***) Der Konstanzer Sturm im Jahr 1548 von Georg Vögeli. Belle-Vue 1846. S. 76. Anmerk. 12.

†) Königshoven a. a. O. S. 256.

nur gewohnt, die Knochen feister Ochsen zu trennen, zwischen den Rüstungen der wohlgewappneten Ritter und Reisigen herumgeschwirrt, Tod und Verderben bringend *).

---

*) Tschudi u. Stumpf's Schweizerchronik, Simmler, Regiment der Eydgenossenschaft. 2te Aufl. 4. 1735. S. 82 u. ff. — Bluntschli, Memor. Tigur. 3te Aufl. 1742. S. 291 u. ff.

In Erni's Neue Chronik oder fortgesetzte Merkwürdigkeiten der Stadt und Landschaft Zürich, 1820, finden wir S. 341 unter der Ueberschrift: „Aschermittwoch", folgendes dahin Bezügliche aufgezeichnet: „An diesen und an den folgenden Tagen pflegten ehedem alljährlich die „zürcherischen Metzgermeister in Harnisch gekleidet einen Umzug in der „Stadt zu halten zum Andenken der Anno 1350 am St. Matthias„abend geschehenen zürcherischen Mordnacht, bei welcher Begebenheit „sich damals die zürcherischen Metzger mit ihren Schlachtbeilen durch „besondere Tapferkeit auszeichneten. In einem alten von der Stadt „Zürich handelnden Manuscript steht hierüber Folgendes: Und dieweil „die Metzger sich also redlich und tapfer gehalten, ist ihnen und ihren „ewigen Nachkommen von einem Rath zu Zürich die Freiheit gegeben „worden, daß sie um Matthäi in der Stadt in ihren Ordnungen um„ziehen möchten, und tragen der Stadt Zeichen oder Fähnli, dazu einen „Leuen (Löwen), neben dem die Metzger mit Schlachtbeilen und Prü„geln, wie die streitenden und erzörnten Leuen in die Mörder gefallen, „und für die Stadt ritterlich gestritten haben. — Bei diesem Umzuge „wurde das der L. Metzgerzunft damals geschenkte Ehrenpanner, und „ein halber, künstlich aus Holz geschnittener Löwe, Eisengrimm ge„nannt, herumgetragen. Bedeutender Unkosten halber ward aber diese „Solennität eingestellt, und ist Anno 1728 der letzte Metzger-Umzug „gehalten worden. Statt dessen wurde in der Folge ein in eine Bären„haut verkleideter Mann durch einen Hanswurst und einen Geiger in „der Stadt herumgeführt. Aus verschiedenen Gründen ward endlich „auch dieses abgeschafft, doch ward noch bis zur Revolution auf der L. „Widderzunft alljährlich am Aschermittwoch eine Mahlzeit gehalten, „auch der Eisengrimm unter ein Fenster zur Schau gestellt, und Fast„nachtkuchen auf die Straße unter die Buben geworfen. Endlich, wie „es schon so vielen Denkmälern rühmlicher Thaten der Vorzeit ergan„gen, so hatte zuletzt auch der durch seine Bedeutung und sein Alter„thum ehrwürdige Eisengrimm das Schicksal, ein Opfer der Zerstörung „zu werden. Bei der Revolution Anno 1798 nämlich, da die Zunft„güter vertheilt wurden, kaufte ein Bürger diesen Eisengrimm nebst „dem Panner um 1 Gulden 20 Schill. Das Panner hatte einen sil„bernen Spieß, welcher an einen Goldschmied kam, und der Eisen„grimm wurde auf einem Estrich unter dem Dache einlogirt. Als nun „besagter Eigenthümer einst zufälliger Weise etwas von da herunter„holen wollte, so purzelte ihm der Eisengrimm, gleichsam als wollte „er seine Entwürdigung rächen, auf den Kopf. Entrüstet über diese „Unhöflichkeit, packte ihn der Eigenthümer bei der Mähne und warf „ihn die Treppe hinunter. Unten auf der Gasse waren eben einige

Wir meinen, die bisher aufgeführten Beispiele haben zur Genüge den allzeit entschieden kriegerischen Sinn unserer Altvordern im Zunftleben früherer Tage beurkundet, und wir wollen nun von dieser Seite des mittelalterlichen Vereinslebens übergehen zur friedlichen Seite desselben, zu den Einrichtungen des Innungswesens, soweit dieselben das rein Handwerkliche betreffen.

Wann und wo die ältesten Metzger-Innungen entstanden sein mögen, läßt sich nicht bestimmen. Die frühesten uns bekannt gewordenen sind die von Basel vom Jahre 1248 (abgedruckt S. 17 und 18 dieser Chronik) und Heilbronn 1281. Indeß müssen sie in Städten wie Köln, Mainz, Hamburg, Breslau, Magdeburg, Augsburg u. s. w. schon als Korporationen um die Mitte, wenn nicht zu Anfang des 13ten Jahrhunderts bestanden haben, indem bei einzelnen Vorfällen innerhalb dieser Zeit ihrer bereits gedacht wird. Dahin gehören namentlich die Verordnung des Erzbischofs von Mainz, Werner, vom 9. Juni 1264, und der Revers des Stadtrathes von Erfurt von gleichem Tage, Folge deren die Innungen der Metzger und Bäcker aufgehoben und dagegen es einem Jeden freigestellt ward, Fleisch und Brod in die Stadt zu Markte zu bringen und zu verkaufen *). Nach dem Freiberger Stadtrecht (in Sachsen) von 1307 **) erbte die Innung auf den jüngsten Sohn und zwar ohne Abgaben; wollten die älteren Söhne in die Innung treten, so mußten sie dieselbe eben so theuer erkaufen als wie ein Auswärtiger (ein vzman). Nach dem Stadtrecht von Wiener-Neustadt von 1230 (?) war insbesondere festgesetzt, daß eine Tochter, welche gegen den Willen ihrer Eltern heirathete, das Recht des Gewerbsbetriebes auf ihren Mann nicht übertragen konnte ***). Außerdem war aber bei denselben das Recht zum Gewerbs-

---

„Holzhacker, welche sogleich unbarmherzig über den alten ehrwürdigen „Löwen herfielen und ihn in Stücke zerhackten.“ rc. Ueber die Mordnacht von Luzern sehe man Ausführlicheres Seite 113 u. folgende dieses Bändchens.

*) Falkenstein, civitat. Erffurtensis historia crit. et diplomat. S. 103 und 104. Fußnote a) und b).

**) Schott, Sammlungen zu den deutschen Land- und Stadtrechten. 3r Thl. S. 276.

***) Würth, das Stadtrecht von Wiener-Neustadt aus dem 13ten Jahrhundert. S. 54.

betriebe ausdrücklich erblich erklärt. In den mehrsten Städten war die Aufnahme für den Fremden mit ungeheuern Kosten verknüpft, besonders in den Städten, wo die Fleischbänke nicht einem Lehnsherrn oder der Gemeinde, sondern der Metzger-Innung und deren Gliedern gehörten. Nur allein der Kauf einer Fleischbank war nicht selten mit der Ausgabe von mehreren tausend Gulden verknüpft. So war an vielen Orten das Handwerk geschlossen, d. h. es durften nur eine bestimmte Anzahl Metzger existiren; so z. B. in der freien Reichsstadt Eßlingen *), wo noch in den Jahren 1738 und 1739 wegen der Beschwerde über allzustarke Vermehrung der Meister beschlossen wurde, es sollten künftig nie mehr als 30 Meister sein und mit Ausnahme der schon 26 Jahre alten Meisterssöhne keine neuen angenommen werden, ehe ihre Zahl unter 30 herabgesunken sei. Dagegen kontrastirt nun freilich, wie schon in vielen früheren Fällen, die Wiener Fleischer-Satzung im Stadtrecht von 1340 auffallend **), indem selbige festsetzt: „Wer auch in die Stadt komme und darin Fleischhacker-Recht „gewinnen und mit der Stadt dienen will, dem soll es nicht „verwehrt sein und die Wiener Metzger sollten ihm ihr Recht „geben. Dafür solle der Fremde in der Fleischhacker Zeche „ein Pfund Pfennige und eben so viel dem Richter geben und „alsdann Fleisch feil haben können, so viel der Stadt nützlich „sei. Wäre es aber, daß die Fleischhacker denselben Mann, „der ihr Recht gewinnen wollte, „„versmechleich vnd vrefeleich““ „(verschmähend und frevelnd), nicht wollten empfangen, und „er thäte es dem Rath kund, so soll ihm der Rath, ohne „ihren Willen, dasselbe Recht geben. Dann giebt er dem „Richter 1 Pfund Pfennige und in der Fleischhacker Zeche „nichts.“

Einen Mittelweg hatte die Bürgerschaft mancher Stadt insoweit eingeschlagen, wie wir bereits weiter oben in dem Abschnitt „von den Fleischbänken und dem Fleischverkauf“ gesehen haben, daß neben den bestehenden Innungen mit ihren strengen Gesetzen und dem Schutz, den ihnen die Korporation gewährte, Auswärtigen es gestattet war, entweder zu bestimmten Zeiten Fleisch zu Markte bringen zu dürfen, oder, wie in

*) Pfaff, Eßlingen. S. 679.
**) Rauch a. a. O. S. 55.

Soest in Westphalen, „daß es Niemanden, der nicht zur Innung gehörte, gestattet war, Fleisch pfundweise zu verkaufen *), somit die Hausmetzgerei völlig unbehindert getrieben werden durfte. Aehnlich war's um die Mitte des 13ten Jahrhunderts schon in Wiener-Neustadt **).

Die Hausmetzgerei hat überhaupt von jeher im Handwerk immer viel Staub aufgeworfen und fast aller Orte, wo das Handwerk zünftig war, mußte der Rath zu verschiedenen Zeiten schützende und regulirende Verordnungen in Bezug der Hausschlächter erlassen. Denn schon in früheren Zeiten mag es der Fall gewesen sein, daß die Angehörigen anderer Handwerke, deren Beschäftigung im Winter ruht, wie die der Maurer, Steinsetzer u. s. w., sich mit der Hausschlächterei abgaben und somit nach dem strengen Zunftbegriff in's Handwerk pfuschten. Deßhalb mußten auch diese in manchen Städten zünftig sein, und der Rath von Eßlingen verordnete noch in den Jahren 1749 und 1757, daß die unzünftigen Hausmetzger abgeschafft sein sollten, dagegen ein Jeder, der dieser Verordnung zuwiderhandeln würde, mit Zuchthausstrafe belegt werden sollte ***). — In Winterthur setzte der Rath um 1729 den Hausmetzgerlohn durch eine Taxe fest, die freilich nach unseren jetzigen Arbeitslöhnen gewaltig gering erscheint. Derselben zufolge wurde gezahlt: Von einem Ochsen über 10 Gulden Werth 4 Schilling; — von einem unter 10 Gulden Werth 5 Kreuzer; von allem Schmalvieh 4 Kreuzer; von einem Kalbe 2 Kreuzer; von einer Sau 2 Kreuzer — und 2 Bratwürste und 1 Leberwurst. Schultheiß und Rath von Winterthur wollten, wie es scheint, nicht, daß der Spruch in Erfüllung gehe:

„Hat Mancher schon ein Schwein gestochen,
„Und nichts von dessen Braten gerochen.“

Wie wohl auch noch heutzutage, so war's auch schon in früheren Jahrhunderten der Fall, daß großer Neid unter unseren Handwerksgenossen herrschte. So erhoben in Eßlingen viele Metzger um 1756 ein heftiges Geschrei über einige ihrer Genossen, welche eine bedeutendere Kundschaft hatten; ihre Weiber jammerten, sie müßten alle an den Bettelstab kom-

*) *Emminghaus*, memor. Susat. S. 284. (§. X. XIII.)
**) Würth a. a. O. S. 54.
***) Pfaff a. a. O. S. 678 u. 679.

men; dennoch willigte der Rath nicht in ihr Begehren: künftig keinem Meister zu erlauben, daß er mehr als einen Ochsen schlachte. — In Winterthur mußte nach der Ordnung von 1720 „ein Jeder, der dem Anderen seine Kunden vor der Metzg ablief, jedesmal 5 Schill. Buße geben," „und wenn „eines Metzgers Frau Jemand anrede und zurufe, so sollte „sie um 3 Pfund zu Fall gekommen sein." — Eine alte Sitte, die sich bis auf den heutigen Tag in der nordöstlichen Schweiz, namentlich in den Städten St. Gallen, Zürich, Winterthur, Frauenfeld erhalten hat, ist die, daß die Metzger uniformirt gehen. Meister, Gesellen und Lehrlinge erscheinen fortwährend in einem schwarzen Leinwand- oder Serge-Rock mit scharlachrothem Kragen und weißer Schürze, und nur Sonntags oder sonst bei Privatangelegenheiten tauschen sie diese Uniform mit einem gewöhnlichen Zivilrock um. Woher diese Sitte rührt, läßt sich mit Bestimmtheit nicht nachweisen. Nur eine Vermuthung läßt sich darüber aufstellen. In früheren Zeiten kamen die Metzger dieser Städte meist bei ihrem Militärdienste zur Artillerie; nun trug diese Waffengattung einst eben solche Röcke mit rothen Kragen, und es wäre daher vielleicht zu vermuthen, daß die Metzger, um ihren traditionellen Muth und ihren kriegerischen Beruf stets zur Schau zu tragen, ihre Militärkleider auch im gewöhnlichen Leben beibehielten. Ein ähnlicher Gebrauch in anderen Städten wurde uns nicht bekannt.

Betreffs der Lehrzeit, so galt in der Regel die Dauer von 3 Jahren. In vielen Städten durfte ein Meister, wenn er einen Knaben ausgelernt, binnen 1, 2, auch 3 Jahren keinen neuen Lehrbuben aufdingen lassen. Die Einschreib- und Ding-Gebühren richteten sich nach den Verhältnissen und der Größe der Stadt. Ein Knecht, der sein Meisterstück machen wollte, mußte 3—5 Jahre gedient haben und auf der Wanderschaft gewesen sein.

Die das eigentliche Innungswesen berührenden Satzungen bieten außer dem Berührten so wenig Außergewöhnliches und Interessantes dar, daß wir davon abbrechen und zu unterhaltenderen Nachrichten übergehen.

Von dem großen Wursttragen.

Es ist ein alter Gebrauch zu Königsberg in Preußen, Nürnberg und andern Orten (wo er herrührt, wissen wir nicht), daß die Fleischhauer eine sehr lange Wurst machen, dieselbe am Neujahrstag oder sonst einem anderen Tage des Jahres durch die Straßen tragen und alsdann den Loßbeckern oder dem Magistrat verehren.

Die lange Wurst, welche im Jahre 1558 von achtundvierzig Personen in Königsberg umhergetragen wurde, war 198 Ellen lang; eine zweite aber im Jahre 1583 wurde von einundneunzig Personen getragen, war 596 Ellen lang und wog im Ganzen 434 Pfund. Die Fleischergesellen aber waren alle sauber angezogen, die weißen Hemden oben drüber. Der Erste hatte das eine Ende der Wurst etliche Mal um den Hals gebogen und etwas hinabhängend, diesem folgten die Andern alle in gleicher Weite von einander gleichen Trittes nach, die Wurst auf der Achsel tragend, und der letzte hätte sie wieder so um den Hals gebogen wie der Erste. Man machte solche Würste nicht alle Jahre, weil sie zu viel kosteten, „und es ist den Ausländern ganz unglaublich, die sie nicht gesehen haben, und haltens vor Lügen, so es doch die lautere Wahrheit ist *)." Dieser Wurstluxus stieg aber in der Folge noch weit höher. In einer alten handschriftlichen Chronik heißt es: „Im Jahr 1601, den 1. Jänner, haben die Fleischer allhier eine 1005 Ellen lange Wurst durch die Stadt nach dem Schlosse getragen und Ihro fürstliche Gnaden davon etliche Ellen verehrt, weil sie innerhalb 18 Jahren keine gemacht haben. Sie sind mit Trommeln und Pfeifen aufgezogen, voran ein Führer, wohl ausgeputzt mit Binden und Federn, mit fliegender weiß und grüner Fahne. Diesem sind gefolgt einhundert und drei Fleischhauer-Knechte (Gesellen) und haben die Wurst getragen. Auf beiden Seiten sind welche hergegangen, welche die Wurst in Acht nahmen, daß dieselbe nicht Schaden litt.

*) Henneberger, Erklärung der preußischen Landtafeln (Königsberg 1595). S. 186 und 191.

Im Schlosse haben sie Ihro fürstliche Gnaden 130 Ellen von selbiger Wurst verehrt. Die ganze Wurst aber hat gewogen 22 Steine 5 Pfund, thut 885 Pfund; hat gekostet in Allem 412 Thaler (den Thaler zu 36 Gr. gerechnet) 16 Gr. 3 D. Zu dieser Wurst haben die Kuchenbäcker acht große Strützel, und 6 runde große Kringel gebacken, haben gekostet zusammen 43 Mr. 3 Gr."

Zu Zittau hielten im Jahr 1726 die Fleischhauer-Gesellen am Fastnachtdienstag einen öffentlichen Aufzug und präsentirten dabei eine dazu verfertigte Bratwurst von 625 Ellen und 11 Zoll Länge, so wie die dasigen Fleischhauer um 1601 ein Schaufest hielten, als sechs podolische Ochsen, für den Kaiser zum Geschenk bestimmt, daselbst durchgeführt wurden. Das kleinste dieser Schlachtthiere wog 1700, das größte 2000 Pfund. Zwei Gemälde, Fleischhauerfeste vorstellend, von 1726 und 1826, befinden sich auf der Zittauer Herberge. (Pescheck, Geschichte von Zittau. II. S. 58.)

Als im Jahr 1613 beinahe alle Prinzen des österreichischen Hauses vor dem Kaiser Matthias erschienen, um sich mit ihm wegen wichtiger Dinge zu berathen, stellte ihnen zu Ehren der Kaiser ein herrliches Ritterspiel an, während welchem die Fleischhauer der Stadt Wien eine Bauernhochzeit darstellten, bei welcher auch 20 Männer erschienen, die eine 999 Ellen lange Wurst trugen.

Das Metzger-Handwerk wurde von Kaiser Karl IV. besonders privilegirt, einen feierlichen Maskentanz halten zu dürfen (man sehe den nächsten Abschnitt in diesem Buch: vom Schönbartlaufen zu Nürnberg), an deren einem sie im Jahre 1658 eine große Bratwurst umhertrugen, deren Beschreibung auf einer messingenen Tafel also angegeben ist: Sie war lang 658 Ellen, wog 514 Pfund, und die Stangen, auf welchen sie getragen wurde, waren 49 Schuhe lang *). Die Träger hatten in der linken Hand Gabeln, damit sie ruhen konnten.

Indessen hatten in früheren Jahren zu Nürnberg schon ähnliche Umzüge stattgefunden, welche zum Theil mit dem Schönbart-Laufen zugleich gehalten wurden. Führen wir einige

*) Siehe Flögel, Geschichte des Grotesk-Komischen. S. 231.

Stellen aus alten Nürnberger Nachrichten bei dieser Gelegenheit wörtlich an *): „Anno 1591 Donnerstag nach Faß„nacht. Den 18. Februarj haben die schweinen Metzger zu „Nürnberg Einem E. Rath daselbst verehrt ein Wurst von „Bratwursten Zeug bei 60 Elen lang, zwen Metzgers Knecht „trugen dieselben an einer stangen, welche war Rott vnd weiß „gemalet, mit Roßmarin vnd grunen schmecken (grünen Riech„sträußchen) gezieret vf das Rath Hauß; hatten einen Sack„pfeiffer vorher gehen, war Herr Hannß Nutzel Junger Bur„germeister. Ein E. Rath hat den Metzgern 6 fl. groschen „zur Verehrung geschenkt, vnd dise Faßnacht ist bei nächtlicher „weil die Mumerey gangen, vnd grosse spiel geschechen."

„1614 An der aschen mittwoch den 9. Marci, sind die „Rindern- vnd schweinen-geschworne, vnd die andern Eltesten „Erbarn meister desselben Rathsmessigen Metzger-Handwerks „mit einander zum Junker Endres Flick in der Obern schmied„gaßen, vnd zum J. Hans Herman Ebner in der Zißelgaßen, „als den zweien dieser Zeit verordneten Statt vnd Landpfen„dern in einer feinen Ordnung, vnd die 6 Stattknecht mit „der Farb nebenher, vnd auß der Zißelgaßen vber die vor„dere Full, vor das Rathshauße, vber die Fleischbrucken, vnd „vnter den Huttern hinuf zum Polbet am Köpflesberg gan„gen, vnd daselbst eine stattliche Malzeit zu Mittage gehal„ten; die Metzgersknechte, welche mit den meistern nicht gan„gen haben sich getheilet. Die Rindern sind mit Sackpfeiffen „vnd schalmeyen in der Stadt vmbgangen, vnd Iren Tantz „mit Irem Oechslein bei dem Marthin Drummer, Guntzen„haußer genannt, neben Sanct Martha beim Frawenthor ge„habt. Die schweinen Metzgersknechte aber sind auch mit „Schalmeyen vnd Sackpfeiffen in der Stadt umbgangen, vnd „haben eine Wurst vonn gutem Bratwurstzeug 493 Elen lang, „welche sie gerne uf 500 Elen gebracht; Ist aber ihnen am „Gedärm zerunnen, welche Ihr funffe mit Namen, Hanß „Würffel, Cunradt Pfefferla, Georg Peßler, Mathes Würffel „der Jünger, vnd Lienhardt Heller In funff stunden, bei dem „Peter Leupold, schweinen Metzger in der Breiten gaßen ge„macht, die aber die Drümmer an der Wurst zusammen ge-

*) Siebenkees, Materialien zur nürnbergischen Geschichte. III. 16s Stück, p. 200 u. ff.

„stossen, das sie lang worden. Hiessen mit Namen Michel
„Leupold vnd Hanß Diettreich. Dazu sind kommen 183 pfund
„lauter gut schweinen fleisch vnd speck und darunter gethan
„20 pf. gantzen pfeffer, das Pf. umb 10 Patzen, das dieselbe
„Wurst bei die 40 fl. mag gestanden haben, vnd anderthalb
„pfund muskatblue. Zwölff Metzgerknechte mit Namen trugen:
„Lorenz Frosch, Hanß Schwartmeß, Niclaus Schneider, Chri-
„stoph Pfefferla, Hanß Starckgraff, Georg Pfefferla, Peter
„Fleischmann, Georg Baur, Paulus Mair, Jakob Kalb,
„Conradt Prager vnd Hannß Baumann. Haben dieselbe lange
„Wurst, welche mit Roßmarin vnd schmecken vberlegt vnd ge-
„zieret, an einer langen stangen, welche Rott und weiß ange-
„strichen, vnd in mitten mit zweien Eisen zusammen gefaßt,
„das sich die stange, wen sie in eine gassen, vnd in die grimm
„gangen, hat biegen können und vnten an der Stangen, sind
„vber Zwerg zween trager gewesen, uff den Achseln in der
„Stadt umbher getragen, vnd vorher Ihre spielleut gehabt,
„die wacker uf gemacht, vnd ist von Mans und Weibs-Per-
„sonen, von Jungen und Alten, von großen und kleinen, ein
„großes Zulauffen, vnd getrang in allen gaßen gewest, vnd
„Jederman die große lange Wurst sehen wollen, wie den in
„Wahrheit dieselbe Wurst mit Verwunderung als von Jungen
„Leuten erdacht, vnd gemacht, wol zu sehen gewest; dieselben
„haben sie noch am Ascher mittwoch zu Abents zerschnitten,
„vnd den Herrn Eltern, vnd andern Herrn des Raths, auch
„Iren Freunden und Bekannten, etliche Elln davon verehret
„vnd die vbrigen Drummer bei Irem Tantz, welchen sie Im
„wirts Hauß zur Ploben Flaschen am Kolen Marckh gehal-
„ten, In Froligkeit mit einander verzert, vnd damit gute Faß-
„nacht gehalten, Herr Wolff Harstorffer ist Junger, vnd Herr
„Hanß Nützel Elter Burgermeister gewesen, vnd denselben Mit-
„woch gleich in's Ampt getretten."

„1624 an Fastnacht hielten die Metzger einen Tanz und
hatten an einer geringelten gemalten Stangen eine Bratwurst
596 Ellen lang und 232 Pfund schwer."

„1658 den 8. und 9. Februar hat das Metzger-Handwerk
eine lange Bratwurst von 658 Ellen, 514 Pfund schwer, an
einer Stange von 49 Schuhen, von 12 Personen in der Stadt
herumtragen lassen." Dieser Umzug ist in Kupfer gestochen,
und hat eine Beschreibung, wobei die Namen aller damaligen

Meister vorkommen. Damals waren der Metzgermeister 95 und 5 Wittwen u. s. w.

Es ist in früheren Zeiten keine seltene Erscheinung, daß bei außerordentlichen Vorfällen oder bei Gelegenheiten, deren wichtige Bedeutung man durch ungewöhnlichen Aufwand besonders celebriren und im Gedächtniß der lebenden Generation tief einprägen wollte, die Handwerke auch das Ihrige dazu beitrugen und durch Herstellung eines kolossalen Produktes ihrer Kunstfertigkeit die allgemeine Aufmerksamkeit erregten. Dies war bei den Bäckern sehr oft der Fall, und noch in neuester Zeit bei Gelegenheit der Vermählung der Königin Viktoria von England mit dem Prinzen Albert hatte der Hofbäcker C. Mawditt einen Hochzeitkuchen, dreihundert Pfund schwer, gebacken, auf dem man in Zucker eine Allegorie erblickte, die einen Mann mit Schnurrbart in einer Tunika und ein schönes Weib mit Szepter und Krone darstellt, welche Hand in Hand zum Altare gehen. Daneben sah man die Minerva, den Bund segnend, und eine passende Draperie faßte das Ganze ein *). — Aehnlich verhielt es sich mit dem großen Faß zu Heidelberg, welches der geschickte und vielerfahrne Faßbindermeister Michael Warner von Landau auf Bestellung des Pfalzgrafen bey Rhein Johann Kasimir in den Jahren 1589 — 91 fertigen mußte, wie man sagt zum Andenken an eine äußerst ergiebige Weinernte. Es enthielt 132 Fuder 3 Ohm und 3 Viertel, wurde aber durch die Belagerung des Heidelberger Schlosses im Jahre 1633 zerstört. Das jetzt noch von allen Reisenden bewunderte große Faß ist das dritte, welches 1751 durch Joh. Jakob Engler gebaut wurde. Um es zu füllen, sind 236 Fuder, das Fuder zu tausend Flaschen gerechnet, nothwendig. — Eben so ist es bei einem Aufzug der Schuhknechte in Nürnberg vorgekommen, daß ein riesenmäßiger Stiefel, in welchen ein Mann ging, zu des Volkes Lust und Gelächter selbstständig umherspazierte u. s. w. Lassen wir die großen Kuchen, Fässer und Stiefel und kehren wir zum Handwerke zurück.

---

*) Standart vom Februar 1840.

Vom Schönbart-Laufen zu Nürnberg.

Das Schönbart-Laufen, eine Fastnachtslustbarkeit der Vorzeit, nur allein in Deutschland der freien Reichsstadt Nürnberg eigen, war ein Volksfest von so besonderer, abenteuerlicher Art, daß dasselbe eine genaue Beschreibung hier verdient. Da man sich bei dieser Belustigung, um unerkannt sein Wesen so toll wie möglich treiben zu können, des Schönbarts *) bediente, so hat dieselbe ihre Benennung davon genommen und erhalten, und könnte eben so gut ein Mummenschanz oder eine Maskerade, jedoch von besonderer Art, genannt worden sein, wozu denn nun freilich das Laufen noch hätte gesetzt werden müssen; denn hin und her laufend, hüpfend und springend wurde dabei Alles begonnen und mit oft ziemlich wilder Freude dargestellt. Der Spaß dauerte unter allerlei Abwechselungen gegen 200 Jahre an, und die Entstehung desselben ist eben so merkwürdig, als sein Ende. Was die Politik s. Z. gestattete und gründete, zerstörte der Einfluß geistlicher Macht.

Im Jahr 1349 entstand zu Nürnberg ein bedeutender Volksaufstand, der nicht nur dem angemaßten Ansehen und der Gewalt der bisherigen sogenannten rathsfähigen Familien, also dem Patriziate, sondern wirklich der ganzen Stadtverfassung den Untergang, der Stadt selbst aber die schrecklichsten Verheerungen und Zerstörungen drohte. Die Revolutionären wollten am dritten Pfingsttage den Rath überfallen und erschlagen. Ein Mönch verrieth das Vorhaben. Der Magistrat flüchtete sich heimlich nach Haidek und entging der Gefahr durch eine Art von Selbstverbannung, die beinahe anderthalb Jahre dauerte. Das Volk aber wählte sich einen neuen Rath im republikanischen Sinne damaliger Zeit. Endlich kam Kai-

*) Schönbart bedeutet eine Larve oder eine Vermummung überhaupt. Es wird auch Schönpart, Schembart, Schenbart geschrieben, und noch jetzt wird in Nürnberg ein Verunstaltung des Gesichtes, eine häßliche Fratze, ein Schembart genannt. Der Nürnberger Schuhmacher und Meistersänger Hans Sachs (von dem in dem 4. Bande unseres Werkes Näheres zu lesen steht), welcher das Schönbart-Laufen des Jahres 1539 besingt, schreibt durchaus Scheinbart. Muthwillige Liederchen heißen noch immer Schember-Lieder unter dem Volke.

ser Karl IV. von Prag nach Nürnberg, ließ die Führer der Revolution gefangen nehmen, mehrere enthaupten, setzte den alten Rath wieder ein, und begnadigte die Zunft der Metzger und Messerschmiede, welche es getreu mit dem alten Rathe gemeint hatte *), mit der Erlaubniß, eine ganz besondere Fastnachtslustbarkeit jährlich begehen zu dürfen, indem er alle andern zuvor erlaubt gewesenen Fastnachts-Lustbarkeiten und Spiele abschaffte. Dieser vom Kaiser erhaltenen Erlaubniß bedienten sich nun die Metzger und Messerschmiede, hielten die privilegirten Tänze und feierten zu Fastnacht ihr Fest, das Schönbart-Laufen genannt**). Die Messerschmiede tanzten mit bloßen Schwertern, die Metzger aber stellten einen sogenannten Zämertanz an, und hielten einander bei ledernen Ringen, die wie Leberwürste anzusehen waren. Nach dem Tanze zogen sie mit Musik zu den Stadt-Pfändern, wo ihnen ein Trunk vorgesetzt wurde, zu welchem sie ihre vorher eingesammelten Fastnachts-Fische verzehrten und das Geld verschmaußten. — An diesen Tagen hatten beide Handwerker die Erlaubniß, Kleider von Sammt und Seide zu tragen. (Wer über die Kleiderordnung im Mittetalter etwas Näheres nachlesen will, findet dies im Bande unserer Chronik vom Schneidergewerk.) Das Zudrängen des Volks, den Spaß mit anzusehen, war so heftig, daß man sich mit Schlägen Platz machen mußte. Da aber dabei viele verwundet wurden, so befahl der Rath, daß zu diesem Feste nicht Waffen und Gewehr mitgebracht werden, sondern nur Quasten oder Büsche von Eichenlaub gebraucht werden sollten. — Später nach Erfindung des Schießpulvers steckten die Schönbarts-Läufer Schwärmer in die Laubbüschel, welche sie in den Händen hielten, und brannten dieselben ab, um das Publikum zu necken und zu erschre-

---

*) Es ist eine auffallende Erscheinung, daß die Metzger mehrerer Städte bei ähnlichem Anlaß ebenfalls zum alten Rath hielten, — so z. B. in Zittau um 1368 (Pescheck, Gesch. v. Zittau, II. 56), in Bautzen (Laus. Magazin 1770, S. 231) u. s. w. Dürfen wir daraus vielleicht folgern, daß die Metzger jener Zeit sehr reich waren und darum zu den Konservativen gehörten?

**) G. A. Will, kleine Geschichte des Nürnberger Schönbart-Laufens. Altdorf 1761. — Flögel, Gesch. d. Grotesk-Komischen S. 231. — Nürnbergisches Schönbart-Buch und Gesellen-Stechen. Schwabach 1764.

cken *). Sollte nun ein Schönbart aufgeführt werden, so wählten die Metzger dazu 24 Mann in Leinwand oder Zwil-



ich maskenartig gekleidet, das Gesicht verlarvt, mit hölzernen Knebelspießen und die eben gedachte grüne Laubquaste in der Hand, um Platz für die Tanzenden zu machen. — Diese Anstalten und Kleidungen kosteten aber den beiden Gewerken der Metzger und Messerschmiede jährlich viel Geld, und das Ganze wurde ihnen allein zu beschwerlich; daher sammelten sich nach und nach auch die Bürger anderer Gewerke dazu, die sich auf ihre eigenen Kosten kleideten und den Spaß mitmachten. Daraus nun entstanden denn endlich die eigentlichen Schönbarts-Gesellschaften, die oft zu hundert und mehr Personen anwuchsen, und denen im Jahr 1449 zum erstenmal ein Hauptmann zugeordnet wurde. Wir finden also in diesen Gesellschaften des Mittelalters schon ganz dieselben Elemente, wie sie jetzt die berühmten Carnevals-Vereine am Rhein darbieten. Von dem ebengedachten Jahre an gehen nun auch die Annalen oder schriftlichen Aufzeichnungen dieser Carnevals-

*) Roth in seinem Nürnbergischen Taschenbuch bemerkt S. 223. Bd. I. Folgendes: „Die Schönbartlaufer trugen lange Rohre, die man Feuerkolben nannte, umwunden mit Immergrün. In diese schob man ein Röhrchen mit etlichen Schüssen (Patronen), welche während dem Laufen losgebrannt wurden."

belustigungen, und sind solche mit großer Genauigkeit in den Schönbart-Büchern wiederzufinden. Die meisten jedoch scheinen in den Jahrzahlen zu verstoßen und von 1349 bis 1439 zu rechnen, da sie vielmehr vom Jahre 1449 (in welchem Jahre zuerst diese Belustigung, wie oben gemeldet, unter Aufsicht eines Hauptmannes geordnet und aus einem unsinnigen, unschönen



Treiben zu einem Volksfest von Bedeutung erhoben wurde) bis 1539 zählen sollten. Während dieser seiner glänzenden Epoche hat der Schönbart ganz feierlich 64 oder 65mal gelaufen; denn, wie bereits bemerkt, vor dem Jahr 1449 war er nicht besonders merkwürdig, und nur ein wilder, wüster Fastnachtslärm und Tanz von der Veste bis zum Rathhaus. Von Jahr zu Jahr wurde nun der Schönbart bedeutender und stärker, und erhielt zwei oder noch mehr Hauptleute; dennoch ging es nicht immer ohne Unruhe ab, und einst kam es dabei sogar zu einem offenbaren Gefechte. Es kauften nämlich vom Jahre 1457 an die jungen Herren aus den ehrbaren Geschlechtern (Patrizier-Familien) von den Metzgern die Erlaubniß, auch den Schönbart oder Carneval in Maskenanzügen mitmachen zu dürfen, da, wie beim Eingange erwähnt, Kaiser Karl IV. der Bürgerschaft überhaupt die Fastnachtsbelustigungen untersagte und blos den beiden Handwerken die Berechtigung zugestand. Später gab es der Rath zu, daß von den beiden Gewerken die Erlaubniß von einem Jeden erkauft werden konnte,

jedoch nur stets für ein Jahr. Zuweilen gaben die Patrizier-Söhne bis zu 20 Gulden für die Erlaubniß, und da sie reich waren und häufig bedeutende Summen auf ihre Masken verwendeten, so bekamen die Schönbarts-Lustbarkeiten ihr eigentliches Ansehen, erzeugten aber auch Zwist und Hader. Dazu kam es im Jahre 1507. Dem Herkommen und altem Rechte nach durfte also nur derjenige, welcher vom Rathe die Erlaubniß erhalten und von den Metzgern das Recht erkauft hatte, zu Fastnacht vermummt gehen. Damals hielten sich viele reiche Wallonen *) in Nürnberg auf, denen es einfiel, aus eigener Macht, ohne das Metzgergewerk darum zu begrüßen, den Schönbart mitzumachen. Einer von ihnen war in die feinsten Sammet- und Seidenstoffe von prunkenden Farben als türkischer Kaiser prächtig gekleidet und hatte seine Dienerschaft reitend hinter sich, denen sechszig Türken theils in Seide, theils in Goldstoff gekleidet und mit Säbeln, Spießen und Fahnen bewaffnet folgten. Auch wurden ihm einige Pferde nachgeführt, die kostbare Truhen und Körbe trugen, in welchen Ringe, Kleinodien von Gold, Perlen und Edelsteinen, etliche tausend Gulden an Werth, lagen. Dieser Zug, wohl hundert Personen stark, versammelte sich vor der Stadt, zog zum Spitalthor mit großem Gepränge herein und vor das Rathhaus, wo der türkische Kaiser anhielt. In der Losungsstube ließ die Gesellschaft die Kostbarkeiten auf schön bedeckten Tafeln auslegen und schenkte sie ihrem Sultan, der dieselben dem Rathe zusandte. Indessen war der eigentliche privilegirte Schönbart in Stephan Baumgärtners Hause auf dem Markte angelaufen und vernahm zu seinem großen Befremden, was am Rathhause geschah. Alsbald sendeten die Hauptleute zu den Wallonen und ließen fragen: wer ihnen Erlaubniß gegeben habe, für sich einen Schönbart aufzuführen. Die stolzen Krämer aber antworteten: darüber Rechenschaft zu geben, wären sie nicht schuldig. Diese trotzige Antwort regte das ohnedies schon warm wallende Blut noch mehr auf und es wurde alsogleich beschlossen, ihre Herzhaftigkeit auf die Probe zu stellen. Der Schönbart rückte in geschlossenen Gliedern heran und machte einen Angriff. Die Wallonen aber hielten nicht Stand, fielen von den Pferden und liefen davon, so gut sie konnten. Doch kamen nicht

*) Ein Theil der Bewohner des jetzigen Königreiches Belgien.

Alle unverletzt und mit heiler Haut davon. Der Rath, um größeres Unglück zu verhüten, sandte Herrn Andreas Tucher ab, der den Aufruhr stillte. Nach etlichen Tagen aber wurden die Schönbarts-Hauptleute vor den Rath gefordert, hart angelassen, und nebst ihrer ganzen Gesellschaft, aus Gnaden, drei Tage lang mit Gefängniß auf dem Thurme bestraft*).

Nun wieder zu den Schönbarts-Lustbarkeiten selbst zurück. Nach alter deutscher Sitte liefen dem Zuge voraus etliche vermummte Narren, die mit Kolben und Pritschen Platz machten; andere warfen Nüsse unter die Buben aus, und dann kamen welche, die zu Rosse waren, die trugen Eier in Körben, welche mit Rosenwasser gefüllt waren. Ließen sich nun Frauenzimmer an den Fenstern oder vor den Thüren sehen, so wurden sie mit solchen Eiern geworfen. „Das hat gar schön geschmeckt," sagen die Schönbart-Bücher**). Dann kamen die Schönbart-Leute selbst mit Hauptleuten, Schutzhaltern und den Musikanten; einer wie der andere gekleidet, wie eben für das laufende Jahr die Kleidung gewählt worden war. Mitunter lief einer nach eigenem Sinn als wilder Mann gekleidet, oder als Waldweib, als Mensch mit einem Wolfskopfe, mit Spiegeln, mit Kastanien behängt, versehen mit angefügten Reimen, als z. B.:

In eines wilden Manns Gestalt ich
Bei dem Schönbart ließ finden mich.

Oder das Waldweib:

Dieweil mein Mann sich macht auf d' Straßen,
Will ich ihm folgen gleichermaßen.

Oder:

Von Tannenlaub und Spiegeln klar,
Ich auch ein' Zier dem Schönbart war.

Zur Kastanien-Kleidung:

Mein Kleidung was von Kesten ganz,
Darin ich ziert den Schönbart-Tanz.

Im Jahr 1523 machte eine Maske ein großes Aufsehen. Es lief nämlich Einer in einem Kleide, zusammengesetzt aus lauter päbstlichen Ablaßbriefen mit anhängenden Siegeln, dergleichen er auch in der Hand trug. Die Verse sagten:

Ich war umhängt mit Ablaß-Brief,
Dieweil ich mit dem Schönbart lief.

---

*) Nürnbergisches Schönbartbuch und Gesellen-Stechen. 4. 1765. S. 12.

**) Schmecken heißt im Nürnberger, überhaupt im süddeutschen Dialekt so viel als riechen. Daher eine Schmecke, ein Blumenstrauß.

An den Armen und um den Leib standen folgende Reime:

Hierinn man findt
Mancherlei seltsam Gesind,
Die sich haben begeben
In der Faßnacht Leben.
Wer nun solchs Alles wissen will,
Les meine Brieff, wird finden viel;
Wie sich die Faßnachtbrüder gut
Gehalten haben bei guten Muth

Den Beschluß des Zuges machte mehrentheils eine sogenannte Hölle, nachgezogen von Menschen oder Pferden auf einer Schleife; eine Maschine von verschiedener Erfindung, in der ein Kunstfeuerwerk verborgen war, welches vor dem Rathhause zu Ende der Lustbarkeit, wenn die Hölle*) gestürmt wurde, sich entzündete und das Ganze endlich in Brand brachte. Die vornehmsten Darstellungen auf solchen Schleifen waren: Ein Haus, aus welchem Menschen heraussahen, ein Thurm, ein Schloß, ein Schiff, eine bewegliche Windmühle, ein speiender Drache, ein Basilisk mit glühenden Augen, ein Krokodil, das fortwährend nach den Zuschauern schnappte, ein Elephant mit einem Thurme, ein menschliches Ungeheuer, welches Kinder fraß, ein Frau Venusberg**), ein Teufel, der die bösen Weiber ver-

*) Auch hier konnten unsere Vorfahren ihren Hang nicht verleugnen, ihre Freude durch Feuer auszudrücken und eine Hölle mußte dabei sein, die sogar zu jener Zeit am Himmelsfahrtstage in Kirchen gestürmt und verbrannt wurde. Es ließen sich nämlich etliche junge Bursche als Teufel vermummt in der Kirche einschließen, welch Letztere für diese Komödie die Hölle vorstellen mußte. Wenn nun die Prozession kam, stieß der Priester mit dem Freitags-Cruzifixe an die Kirchthür mit den Worten des 24sten Psalms: „Oeffnet die Thore, daß der König der Ehren einziehe;“ da fragten die Teufel inwendig in der Kirche: „Wer ist der König der Ehren?“ Der Priester aber antwortete: „Der Herr der Tugenden ist der König der Ehren,“ und das Anstoßen mit dem Kreuze wurde wiederholt. Bei dem dritten Stoß sprang die Thür auf. Die Teufel wehrten sich, warfen brennendes Werg umher und so geschah es denn, daß einmal während dieser heiligen Handlung einem Pfaffen das ganze Gesicht versengt wurde.

**) Die Sage von der Frau Venus ist eine der poetisch-reichsten des Mittelalters. Im Thüringer Lande, nahe bei Eisenach, liegt ein sehr hoher felsiger Berg, der Hörselberg genannt. Eine große Felsenspalte führt in unterirdische Klüfte. Hier soll ein liebefreundliches Wesen, die Göttin der Freude und des sinnlichen Genusses, Hof halten. Alle Freuden eines lustigen Wohllebens sind in diese Kreise gebannt und gar mancher Sterbliche hat hier göttliche Genüsse gefunden. Da aber die sinnlichen

schluckte, ein Narrenkram, ein Backofen, in welchem Narren gebacken wurden, eine Kanone, aus der man böse Weiber schoß, ein Vogelheerd, Narren und Närrinnen zu fangen, eine Galeere mit Mönchen und Nonnen, ein Narren-Glücksrad und dergleichen mehr. Zuweilen fuhren Schlitten nach, auf welchen Gewappnete saßen, die mit Turnierlanzen gegen einander rannten. Dies hieß man das Gesellen-Stechen.

Unglücksfälle, Kriege, großes Sterben in der Bürgerschaft stellten den Schönbarts-Spaß zuweilen ein, und wegen betrübten Zeitläuften wurden 1524 — 1538, also 15 Jahre lang, gar keine Schönbart-Lustbarkeiten gehalten. Darauf war aber 1539 die Lust desto größer. Es wurden Gesellen-Stechen gehalten, die Messerschmiede tanzten und der Schönbart lief, mit ganz besonderer Pracht, 174 Personen stark, mehrentheils Patrizier-Geschlechter. Schlitten und allerlei Maschinen folgten dem Zuge und überall war Verschwendung und Glanz, aber die böse Hölle verdarb den ganzen Spaß und den Schönbarts-Handel auf immer.

Zu Nürnberg lebte der damals berühmte Theolog Dr. Andreas Osiander, ein theologischer Klopffechter, der nirgends Ruhe hielt, der auf der Kanzel so in Eifer gerathen konnte, wenn er über die Sitten und die Religiosität seiner Mitbürger sprach, daß er sich selbst darüber ganz vergaß. Das machte ihm Feinde und nächste Fastnacht suchte der Schönbart sich und das Publikum zu rächen. Die diesmalige Hölle kam angezogen als ein Schiff.

Freuden von der Geistlichkeit als Fallstricke des Satans ausgeschrieen wurden, so galt dieser Ort zugleich auch als eine Lockfalle des Satans, denn ein Jeder, der einmal bei der heidnischen Göttin der Liebe geweilt hatte, war des Heiles seiner Seele für verlustig erklärt. Am bekanntesten ist die Frau Venus mit ihrer Hofhaltung geworden durch die Sage vom Ritter Tannhäuser, der als er im Jahre 1208 zum Sängerkrieg auf die Wartburg ziehen wollte, welchen Landgraf Hermann II. von Thüringen veranstaltet hatte, durch Gesang in den Venusberg verlockt wurde. Später aus demselben entflohen, wandte er sich gen Rom zum Pabst, um Vergebung für diese Sünde zu erhalten. Der aber sagte: „Eben so wenig wie dieser dürre Hirtenstab, welchen ich in der Hand halte, je wieder grünen und blühen wird, eben so wenig wirst du je ins Himmelreich kommen.“ Und siehe da, es geschah ein Wunder, das dürre Holz bekam Blätter und Blüthen. — Wer Genaueres hierüber zu lesen wünscht, kaufe sich das kleine Büchlein: Zimmermann, die Sage vom Tannhäuser. Es kostet nur 2 Gr. und ist durch jede Buchhandlung zu beziehen. (Verl. v. E. F. Schmidt in Leipzig.)

In diesem stand ein Geistlicher, statt des Buches ein Brettspiel in der Hand, ihm zu beiden Seiten ein Doktor und ein Narr. Dieser Pfaffe nun sah dem Dr. Osiander so ähnlich, daß ihn gleich Jedermann erkannte. Bei aller seiner Gelehrsamkeit war der Herr Dr. Osiander (der eigentlich Hosemann hieß) doch so einfältig, sich dieser Sache anzunehmen, und als der Spaß vorüber war, klagte er beim Rathe, daß man seine geistliche Würde verunglimpft habe. Der Rath stellte eine strenge Untersuchung an, in Folge deren die Schönbarts-Hauptleute in den Thurm gesperrt, das Schönbart-Laufen aber auf immer untersagt und aufgehoben wurde. — Das Volk warf dem Dr. Osiander die Fenster ein und die Metzger-Gesellen stürmten seine Wohnung; allein das verschlimmerte nur die Sache und diese Volksbelustigung wurde nie wieder erlaubt. War auch der Schönbart verboten und damit dem ehrsamen Metzgergewerk ein schönes Einkommen verkürzt, so fanden doch alljährlich andere Fastnachts-Lustbarkeiten, besonders Gesellenstechen, Tänze, Umzüge und Schmäuße statt, bis im Jahr 1649 „anstatt der heidnischen Fastnacht, welche hierdurch verbotten wird," ein Buß- und Bet-Tag angeordnet und gehalten wurde. — Gegen Ende des 17ten Jahrhunderts fingen hie und da die Maskenbälle an und wie allgemein sie im 18ten Jahrhundert bis auf unsere Zeit wurden, ist bekannt. Was wir aber thun, geschieht bei derartigen Festen nicht öffentlich, wie bei unseren Vorfahren, die nur auffallende Freude kannten, welche sich laut und offen zeigen und aussprechen konnte.

In Bibliotheken findet man noch hier und da geschriebene Schönbartbücher, denen kolorirte Zeichnungen beigefügt sind; aus einem solchen sind die hier beigegebenen Holzschnitte genommen. Es führt den Titel: „Schenbart-Buch, darinnen zu finden, „wie Kaiser Karl Ao. 1349 nach dem aufflauff so von der „Gemein in Nürnberg geschehen, als er die auffrührer gestrafft, „die Metzker, jährlich mit einem Faßnachttanz und Schenpart-„lauffen befreuet hat, welches hernach auch die Geschlechter „von ihnen erkaufft haben." Nun folgt in Versen die Einleitung, welche also anfängt:

Als man zählt dreizehnhundert Jahr
Und neunundvierzig Jahr fürwahr,
Kaiser Carolus der vierdt
Das heyl. röm. Reich regiert.

Damals machten in Nürnberg der Stadt
Die Zünfften Bündniß wider den Rat

Und die Gaisbärt in der Schmid-
zunft
Fiengen an mit großer Unvernunft,
Am dritten Pfingsttag wolltens über-
fallen
Den Rat und den erschlagen allen.
Aber am heiligen Pfingsttag
Da hört ein Mönch ihren Anschlag
Von zweien Zunftmeistern ohnge-
fähr,
Als hinter einer Thür stund er.
Von Stund an er gewarnet hat
Vor den Zünften ein ehrbarn Rath,
Darauf ein jeder in seinem Haus
Trachtet, wie er möcht kommen draus,
In Truhen, Fäßern und in Säcken,
Wie sich ein jeder möcht verstecken,
Kamen alle zu Haideck zusammen.
Darnach die Zünfte die Stadt ein-
nahmen
Und satzten einen neuen Rath
Von der Gemeine, aus der Stadt,
Viel Handwersleut aus der Zunft,
Die regierten mit kleiner Vernunft,
Mit vielen ungebührlichen Sachen
Und wollten die Stadt größer ma-
chen,
Bauten etliche Thurn und Maurn.
Also blieb der alt Rath in Traurn
Zu Haidek fast auf anderthalb Jahr,
Bis auf Michaelis war.
Von Prag König Carol kam
Und zu Nürnberg gefänglich nahm
All Ursacher an dieser Aufruhr,
Aus ihnen mancher enthauptet wur,
Auf dem Weinmarkt vor dem Rath-
haus.
Also reutet er die Aufrührer aus,
Brach wieder ab des neuen Rathes
Gebäu
Und thät ab all ihr Ordnung neu,
Sammt allen Zünften in Gemein:
Darnach setzt den alten Rath er wie-
der ein
In ihr Führsehung und Regiment:
Also nahm diese Aufruhr ein End.
Darnach die Metzger mit Verlangen
Thäten den alten Rath empfangen,
Hielten getreulich in dieser Aufruhr
allhie,
Derohalben König Corol begabet sie
Mit einem neuen Fastnacht-Tanz
Und den Stadtpfeifern ziemlich ganz
Und mit einem Fastnachtspiel be-
kannt,
Welches der Schänbart wird ge-
nannt.
Solches Spiel hattens in ihren Han-
den,
Jährlich habens von ihnen bestanden
Die Bürger von den ehrbarn Ge-
schlechten
Um eine Summa Gelds, daß sie
mit Rechten
Den Schönbart selbst möchten ver-
walten.
Also ist es kommen auf uns von den
Alten.
Ihre Kleidung erstlich leinen war
Darauf schlechtlich gemahlet gar,
Darnach über lang trugens Bar-
chent,
Hernach von guten wüllen Gewand.
Endlich liefens auch in Atlas.
Ihre Kleidung wie länger wie köst-
licher was,
Auch liefen darunter alle Jahr
Viel Holzleut auch andere je Paar
und Paar,
Und sonst auch mancherley Aben-
teuer,
Würfen auch viel fliegendes Feuer,
Verbrannten auch allemal eine Höll
Mit großer Kurzweil und Geschell.
u. s. w. u. s. w.

Anno 1449, als zu Fastnacht der Schönbart gelaufen, waren ihrer 24 Personen, darunter 12 Geschlechter. Sie waren weiß gekleidet mit einem grünen Aermel und Schellen am Gürtel.

1450 lief kein Schönbart. — 1451 lief der Schönbart von 24 Personen, sammelte Fische ein und verzehrte sie mit

einander. Sie hatten dies Jahr von den Metzgern den Schönbart um 6 Gulden erkauft und gingen alle weiß gekleidet in Lein. Aber die Einfachheit der Masken-Kleidung hielt nicht lange an. — Man fing an die Kleider zu übermalen und zu zieren. So z. B. war der Schönbart 1472 in violbraun und weiß gekleidet, darauf Sonne, Mond und Sterne gemalt waren, — um 1474 war er in violbraun und gelb gekleidet, worauf rothe und weiße Röslein an grünen Zweigen prangten u. s. w. — Um 1515 ward zugleich ein Stechen auf dem Markt von etlichen Bürgern gehalten. Die saßen auf Fässern, welche auf Schleifen lagen, welch letztere von Knaben gezogen wurden. Die Kämpfer aber hatten Harnische und Sturmhüte von Stroh an und lange Stechstangen, wie sie die Fischer gebrauchten, statt der Lanzen; damit stachen sie einander zum Gelächter der Zuschauer von den Fässern *).

Wir brechen ab, weitere Details dieser Fastnachts-Belustigungen zu geben, die gegenüber anderen Städten sich immer noch in den Gränzen des Anstandes und der Sitte hielten. Vergleicht man damit die Mummereien, wie sie an manchen Orten um Weihnachten zur Zeit des Mittelalters im Schwunge waren, so darf man das Nürnberger Schönbart-Laufen unbedingt ein harmloses Volksfest nennen. In Braunschweig z. B. erlaubte der Rath den „Schauteufeln" (Schow-Düvelen), die verkleidet haufenweise die Straßen durchzogen und das Volk belustigten, alle Tollheiten, so lange sie Niemand verletzten. Damit aber der Rath sich dessen versicherte, mußte der „Schaffer" oder Unternehmer jeder „Rotte" zehn Mark als Bürgschaft dafür niederlegen, daß kein Unfug getrieben würde, keine Beleidigung vorfiele, und die lustigen Gesellen nicht in die Kirchen drängen, selbst nicht die Kirchhöfe beträten **). — Weniger Nachsicht bewies dagegen der Regensburger Magistrat. Keine Verkleidungen und Masken, kein Schminken und „mohrenhaftes Anschwärzen" des Gesichtes wollte er zugeben; blos Kinder unter zwölf Jahren sollten dazu die Erlaubniß haben; kein Erwachsener sollte sich auch in den Weihnachtstagen zu Pferde in der Stadt sehen lassen, mit Ausnahme der Knechte,

*) Schönbartbuch S. 39.

**) Hüllmann, Städtewesen des Mittelalters. 4r Thl. S. 167.

die den Kindern zur Aufsicht mitgegeben wurden*). An einem dieser Tage bewegte daselbst das „Narrenfest", mit dem Knaben- oder Narren-Bischof", die ganze Stadt und umliegende Gegend. Da hatten die jungen Männer, welche sich dem geistlichen Stande widmeten, das Recht, die erheuchelte Larve der strengsten Sittsamkeit und Züchtigkeit abzulegen und öffentlich auszuschweifen. Einer von ihnen, als Bischof verkleidet, ward von dem trunkenen, bewaffneten Schwarm der übrigen im tobenden Zuge zu Pferde eingeholt und durch die Stadt geführt. Menschen wurden dabei angefallen und gemißhandelt, zuweilen todt geschlagen, Häuser zerstört, Viehställe gestürmt und das Vieh weggeschleppt u. s. w. In der Kirche des Klosters Prüfling endete der Zug, wo der Frevel fortdauerte. Der Kitzel, Theil zu nehmen, war ansteckend; auch die Stiftsgeistlichen und selbst angesehene Bürger schlossen sich an. — Doch wir schweifen zu weit vom Handwerk ab und wollen uns beeilen, im nächsten Kapitel den Ursprung eines anderen Volksfestes in Luzern, durch eine ähnliche Veranlassung wie in Nürnberg herbeigeführt, darzustellen.

Von der Mordnacht in Luzern.

Eine That, ähnlich jener, durch welche einst die Stadt Wien von einem Ueberfall den Türken befreit wurde, indem die Aufmerksamkeit eines Bäckerknechtes des Anschlag des äußern Feindes vereitelte, hat auch unser Gewerk aufzuweisen, und zwar aus der Geschichte der Stadt Luzern.

Im Jahr 1332 hatte Luzern sich von der östreichischen Herrschaft unabhängig erklärt und war dem Bunde der Eidgenossen beigetreten. Es hatte einen großen Schritt zur Unabhängigkeit und völligen Selbstständigkeit damit gethan. Wie voraussichtlich, brachte dieser Beitritt die tiefste Erbitterung bei der östreichischen Herrschaft hervor; sofort kam aller Orte Befehl, den Eidgenossen den Frieden abzusagen und ihr Gebiet als feindliches Land zu befehden. Der Stadt Luzern wurde

*) Gemeiners Regensburgische Chronik I. 467. 468.

alle Zufuhr von den östreichischen Erblanden her abgeschnitten, deren Grenzen streng bewacht und jedes Bürgers und Verbündeten Gut als Freibeute erklärt. Die Edeln in dem Aargau und der Vogt auf der benachbarten Veste Rothenburg mit ihrer Mannschaft zogen oftmals aus, streiften in der Gegend umher, brannten, verheerten und plünderten nicht selten bis an die Thore der Stadt. Vergebens bot Luzern Recht auf den Kaiser, oder sonst unbefangen Gericht. Die Herzoge gedachten die Luzerner zu ermüden und sie zum Aufgeben des Bundes zu nöthigen. Sie hofften dieses um so leichter zu bewerkstelligen, als viele von den Patriziern oder Geschlechtern in der Stadt östreichisch gesinnt und dem neuen Wesen abhold blieben. Allein die Bürgerschaft ließ sich nicht einschüchtern, sondern unternahm ebenfalls mit Beihülfe ihrer Eidgenossen Streifzüge in das Gebiet der östreichischen Herzoge. Bei einem solchen Zuge wurden die Luzerner am 13. März 1333, als sie von der Reuß über die Höhe nach Buchenas in unordentlichen Haufen zogen, von dem Vogt Ramschwag von Rothenburg überfallen und über 50 Bürger der Stadt erschlagen. Als aber 200 Schwyzer, die in Folge erhaltener Mahnung den Zuger See hinunterfuhren, zu den Luzernern stießen, griffen sie den Vogt mit Erbitterung an, und sich für den erlittenen Unfall rächend, erlegten sie ihm bei 200 Mann zu Fuß und zu Roß. Der Vogt floh entsetzt gen Rothenburg. — Damit war der äußere Feind für einmal zur Ruhe gewiesen, aber ein anderer regte sich im Innern. Noch gab es in der Stadt, wie bereits erwähnt, geheime Anhänger und Freunde Oestreichs unter den Edeln und Nichtedeln, welche der neuen Ordnung abgeneigt waren; die Einen aus Ueberzeugung, Andere aus Eigennutz, und noch Andere aus religiöser Schwachheit und Aberglauben. Alle diese Unzufriednen hatten an dem Vogt Ramschwag auf Rothenburg ihren vorzüglichsten Stützpunkt, und standen mit ihm in Verbindung. Ein verrätherischer Anschlag ward entworfen, am Peter und Pauls-Tage in der Nacht auf den 30. Juni 1333 sollten die vornehmsten Freunde der Waldstätte überfallen und ermordet, die Stadt aber den Händen der östreichischen Beamten überliefert werden. Am festgesetzten Tage vor Mitternacht versammelten sich die Verschwornen, die als Kennzeichen einen rothen Aermel am Rock trugen, an dem abgelegenen Orte unter dem Schwibbogen bei der sogenannten Eckstiege, warteten daselbst

auf den Schlag der festgesetzten Stunde und hielten die letzte Abrede. Zu gleicher Zeit näherte sich eine Zahl östreichischer Söldner auf geheimen Wegen der Stadt, um den Erfolg des Anschlages abzuwarten und die Hand zu bieten. Der Zufall führte einen Bettlerknaben (nach andern Nachrichten einen Metzgerlehrburschen (?), der wahrscheinlich ein Obdach suchte, an den Ort, wo die Verschwornen versammelt waren. Er sah und hörte Alles, wurde ergriffen, aber unter dem Eid der Verschwiegenheit gegen alle Menschen über das Gesehene und Gehörte verschont. Als man auf ihn nicht weiter achtete, schlich er fort auf die nahe Zunftstube der Metzger, wo noch Licht war und einige Gesellen spielten. Eingedenk seines Eides erzählte er dem Ofen, was er gesehen und gehört, und warum er Menschen solches nicht sagen dürfe. Die Zechgesellen, obwohl sie anfänglich den Jungen für thöricht hielten, schenkten allmälig seiner Rede Aufmerksamkeit und eilten die Obrigkeit und die Bürger zu wecken. Schnell war Alles in Bewegung, die Bürgerschaft unter den Waffen und die Thore besetzt. Die Verschworenen, die nicht mehr Zeit hatten zu entfliehen und die man an den rothen Aermeln erkannte, wurden größtentheils gefangen. Nachdem der Anschlag im Innern der Stadt scheiterte, kehrten die außer den Mauern der Stadt harrenden Oestreicher wieder um. Noch in der gleichen Nacht eilten Boten in die befreundeten Waldstätte, und am Morgen erschienen aus jedem der drei Orte 100 Mann Hülfsvolk, um die Stadt zu hüten. Auf Fürsprache der Waldstätte wurden die Verschworenen begnadigt und aus Schonung überlieferte man sogar nicht einmal ihre Namen der Nachwelt.

Die hier erzählte Begebenheit ist unter dem Namen der Luzerner Mordnacht bekannt. Noch jetzt wird auf der Metzger Trinkstube in Luzern der Tisch vorgezeigt, an dem die Gesellen in jener Nacht zechten. Auch befand sich daselbst die Abbildung der Geschichte des Knaben mit uralten Versen über den Hergang aufgehängt. Bei der Feuersbrunst, die im Jahr 1833 am Weinmarkt statt hatte, ist dies Gemälde abhanden gekommen *). Aus dieser Geschichte ist ersichtlich, daß es auch seine Vortheile haben kann, wenn man einmal eine Stunde länger in der Herberge sitzen bleibt.

---

*) Dr. C. Pfyffer, Gesch. der Stadt u. des Cant. Luzern. S. 58—60.

Der mißlungene Anschlag der Mordnacht gab Veranlassung zu einem Grundgesetz des Staates gegen geheime und offene Verbindung zur Störung der öffentlichen Ruhe, so wie zu einem jährlichen Erinnerungsfeste, der „Landsknechten Umzug" genannt. Dieses Volksfest wurde am Ende der Fastnacht am sogenannten Güdismontag gehalten. Die Beschreibung desselben aus späterer Zeit ist folgende: Die Herrn der adeligen Zunft vermummten sich, um die Oestreicher vorzustellen, mit und ohne Harnisch, auf den Helmen große Federbüsche. Die Bürger der Metzgerzunft aber nebst ihren Kameraden anderer Zünfte spielten die Rolle der Eidgenossen. Es waren mehrere Rotten, deren jede ihren Hauptmann und ihre Fahnen hatte. Der Anführer der Oestreicher hatte ein ansehnliches Gefolge schön gekleideter Trabanten um sich, so wie eine weiblich verkleidete Mannsperson als Dirne. Sobald die Parteien auf den abgeordneten Plätzen sich versammelt hatten, begann der Zug durch die Hauptstraßen der Stadt, und es gab fingirte Angriffe und Fluchten unter dem Gerassel der Trommeln und dem Knall des Musketenfeuers. Aus der Stadt begab man sich auf den See und fuhr auf kriegerisch ausgerüsteten Schiffen mit und gegen einander, wieder unter lebhaftem Feuer. Endlich formirten die Parteien auf der Hofhalden eine Schlachtordnung und lieferten einen Kampf, in dem die Oestreicher unterliegen mußten. Der Einzug geschah wieder in die Stadt und die Sieger führten jubelnd die Besiegten am Arme. Ein Abendschmauß auf den Zunftstuben bildete den fröhlichen Schluß des Tages. Nach dem unglücklichen Toggenburger Krieg wurde im Jahr 1713 der Umzug, der Unkosten wegen, abgestellt*).

Vom Brunnenspringen der Metzger zu München.

Eines der sonderbarsten Handwerker-Feste, das sowohl seinem Ursprung als den damit verbundenen Ceremonien nach nicht ganz erklärlich ist, und noch heut zu Tage alljährlich am Fastnacht-Montage in dem lebenslustigen München Tausende von Zuschauern herbeizieht und herzlich lachen macht, ist das

*) Dr. C. Pfyffer, Geschichte der Stadt und des Cantons Luzern. S. 63.

Brunnenspringen der Metzgerlehrlinge. Man erzählt sich ziemlich übereinstimmend, daß einst eine ungeheure Krankheit, eine Pest, und zwar im Jahre 1517, die sonst so zahlreich bevölkerte Stadt ganz verödet habe und kein Mensch sich auf die Straße getraut hätte, aus Furcht, ein Opfer des entsetzlichen Würgengels zu werden. Da hätten denn, als das „lange Sterbs" nachgelassen und dennoch die Straßen immer leer gewesen, und Handel und Wandel nicht hätte in Gang und Schwung kommen wollen, sich zuerst die Zünfte der Schäffler (Faßbinder, Böttcher) und Metzger ermannt und wären, erstere lustig tanzend und Reife schwingend, letztere in komischem Aufzuge mit Musik fröhlich durch die Stadt gezogen und hätten so die furchtsamen Menschen durch den Hebel der Neugierde aus den Häusern gelockt *)! Andern glaubwürdigern Nachrichten zufolge sollen sich die genannten beiden Handwerke furchtlos der armen Pestkranken angenommen und sie verpflegt haben, und zum Andenken an ihre der Stadt erwiesenen Dienste sei ihnen der sogleich zu beschreibende Umzug gestattet worden **). Noch Andere wollen gar den Metzgersprung aus den alten Römerzeiten herleiten ***), was aber offenbar ein gewaltiger historischer Mißgriff sein möchte. Schmeller endlich meint †): man möchte glauben, er beziehe sich auf die mit dem Aschermittwoch beginnende vierzigtägige Enthaltung vom Fleisch, indem er gleichsam auf die Fische verweise, die an dem Brunnen feil gehalten würden, bei dem der Hauptaktus des Festes stattfindet. Man weiß übrigens, daß man sich ehemals und gerade in der blindgläubigsten Zeit keine Gewissensskrupel darüber machte, die ernstesten Religionsgebräuche zu parodiren. Doch zerbrechen wir uns den Kopf nicht über den Ursprung dieser Zeremonie und treten wir vielmehr auf die Beschreibung derselben ein.

Der Metzgersprung ist eine sehr kalte und etwas gefährliche Taufe, durch die ein ehrsames Handwerk der Metzger in München seine ausgelernten und freizusprechenden Lehrjungen in die Gemeinschaft der Metzgerknechte aufzunehmen pflegt. Jedes Jahr, wenn eine Anzahl loszusprechender Lehrjungen vorhanden ist, muß bei der Obrigkeit von den Zunftältesten nachge-

*) Carl Fernau, Münchner Hundert und Eins. 1s Heft. S. 54 — 57.

**) Westenrieder, Beiträge Bd. VII. S. 281. — Münchner Intelligenz-Blatt, Jahrg. 1795. S. 35.

***) Lipowsky, Urgeschichte von München. II. 185.

†) Schmeller, Bayr. Wörterbuch. II. Thl. S. 661.

sucht werden, die öffentliche Feier zu gestatten. Wird dies nun zugesagt, so versammeln sich die Beisitzmeister mit ihren Zunftgenossen 14 Tage vor dem Faschingssonntage in der Herberge, berathen sich über die Anordnung des Festes, und wem die Ehre gebühre, den silbernen Willkommbecher zu tragen, so wie die dazu gehörige Kanne. Die dazu Erkorenen, gewöhnlich Meisterssöhne, welche ihre Lehrzeit vollendet haben, heißen dann die Hochzeitbitter. Abends wird sodann der Büscheltanz gehalten, so genannt von den Blumensträußen oder Büscheln, welche die Metzgerknechte von ihren Mädchen bekommen. Die Hochzeitbitter erhalten dann den Willkommen und die Kanne, und nehmen nach geendetem Tanze dieselben mit nach Hause. Nun werden diese Trinkgeschirre mit Blumen und Kränzen, mit Bändern, silbernen und goldenen Schnüren und reichen Troddeln herrlich aufgeputzt. Am Fastnacht-Montag nun selbst versammeln sich alle Genossen der ehrsamen Zunft auf der Herberge und ziehen in die St. Peterskirche, um der daselbst abzuhaltenden Gottesverehrung beizuwohnen. Ist die Kirche aus, so geht der Zug durch mehrere Straßen nach den Wohnungen derjenigen, welche die Hochzeitbitter sind und die Trinkgeschirre aufbewahren. Nun arrangirt sich ein großer festlicher Aufzug. Voran kommt ein Musikkorps; diesem folgen reitend zwei kleine Meisterssöhnchen, „Metzgerbüberln", die, wo möglich, nicht älter als 5 — 6 Jahre sein dürfen, und deren Pferde aus der königlichen Sattelkammer entlehnte prächtige Sättel tragen. Sodann kommen die Lehrjungen, welche freigesprochen werden sollen, alle neu gekleidet in schwarzen Hosen, rothen Westen und Jänkern, die Hüte mit bunten Bändern und Blumensträußen geziert, um die Hüfte eine weiße Schürze, „Schäber" genannt, darauf den blanken Wetzstahl, — sämmtlich reitend. Nun kommen die sämmtlichen Metzgerknechte (Gesellen) zu Fuß in sonntäglicher Kleidung, die Hüte ebenfalls mit Bändern und Blumen geziert, und wie die Lehrbuben Sträuße in den Händen. Einst erschienen die Theilnehmer des Festes in hellblauen Mänteln (denn der Mantel war, wie noch dermalen häufig auf dem Lande, zu jeder Jahreszeit ein Festkleid); aber jetzt hat nur noch der Altgeselle, der die Buben freispricht, die alt herkömmliche Tracht. Er ist es auch, der nun in der Reihenfolge im Zuge erscheint, geschmückt mit dem altmodischen, langen, rothen Rocke reich mit Silberborten

besetzt, einer dazu passenden altfränkischen Weste, über die rechte Schulter ein breites Bandelier mit einem Degen, auf dem Kopfe einen dreieckigen Hut. Ihm zunächst folgen die Kannen- und Willkommen-Träger, worauf die Beimeister endlich den Zug schließen. In dieser Ordnung geht der Zug zuerst nach der Residenz, wo aus dem großen silbernen und vergoldeten Willkomm-Becher nach alter Sitte die Gesundheit des Königs und der königlichen Familie ausgebracht wird. Ist dies vorbei, so setzt sich der Zug wieder in Bewegung und zieht auf den Schrannen- oder Haupt-Platz, wo an dem ehemaligen Landschafts-Gebäude der an sich unzierliche Fischbrunnen steht (jetzt noch so genannt, obzwar seit einiger Zeit die Fische an einem andern Orte verkauft werden). Niemand würde ihn jetzt mehr beachten, wenn er nicht deshalb mit zu den Merkwürdigkeiten Münchens gehörte, weil alljährlich aus seinem fließenden Wasser die freigesprochenen Metzgerknechte das Symbol der Reinlichkeit schöpften und empfingen. Hier angekommen treten die Lehrlinge aus dem Zuge heraus, kleiden sich um, hüllen sich in enganliegende, ziemlich wasserdichte und wohlverschlossene Schaafspelze, die emblematisch um und um mit Lämmer- und Kalbsschwänzeln geziert sind, so daß, wie einer der Lehrlinge sich schüttelt, dieselben um den ganzen Leib und Kopf herumpudeln. In gleicher Kleidung ist auch der Altgeselle. So umwandeln sie, unter schallendem Gelächter der dichtgedrängten Zuschauer-Menge, den Rand des Brunnens dreimal, stellen sich sodann auf den Rand des Brunnens und der Altgeselle nimmt eine sehr hochwichtige Amtsmiene an, um den feierlichen Aktus der Taufe gleichsam vorzunehmen. Nachdem er auch hier wieder einige Gläser rothen Wein auf die Gesundheit verschiedener hoher Behörden geleert und inzwischen auch eins hinter sich ausgegossen hat, nimmt er die Freisprechung vor. Die Sprüche, während welcher der Altgesell den betreffenden Lehrbuben öfter und derb auf die Achsel schlägt, um ihn, wie man sagt, an die Beschwerlichkeiten des Lebens zu erinnern, haben ganz das Gepräge der auch bei anderen Handwerken üblichen Scherze, die bei der Lossprechung vorgenommen werden (wovon noch einige Worte am Schlusse dieses Abschnittes), und scheinen zumeist mit auf die Belustigung des versammelten Volkes berechnet zu sein. Ein solcher Spruch lautet:

Altgesell: Wo kommst du her, aus welchem Land?
Lehrling: Allhier bin ich ganz wohlbekannt,
Allhier hab ich das Metzgerhandwerk gelernt,
Und will ein rechtschaffner Metzgerknecht wer'n (werden).
Altgesell: Ja, ja, du hast das Handwerk gelernt,
Und sollst ein rechtschaffner Metzgerknecht wer'n.
Werd aber getauft zu dieser Frist,
Weil du gern Fleisch, Bratwurst und Bradel ißt.
Sag an mir deinen Namen und Stammen,
So will ich dich taufen in Gottes Namen.
Lehrling: Mit Nam' und Stamm heiß ich N. N. in Ehren,
Das Taufen kann mir Niemand wehren.
Altgesell: Nein, nein, das Taufen kann dir Niemand wehr'n,
Aber dein Namen und Stammen muß verändert wer'n,
Du sollst hinfüro heißen Hans Georg Gut,
Der viel verdient und nichts verthut.



Sind diese Sprüche nun erfolgt, so springen plötzlich alle freigesprochenen Lehrbuben in den großen steinernen Wassertrog und werfen aus demselben Nüsse unter das Volk, welches hierdurch mit ins Spiel gezogen nach den Nüssen hascht und wie es dem Brunnen zu nahe kommt, mit den Wasserschäffeln über und über bespritzt wird. Ist nun unter endlosem laut aufschallendem Gelächter dieser Spaß eine kleine Weile getrieben, so steigen die getauften

Lehrbuben als neue Gesellen aus dem Brunnen. Nunmehr wird einem Jeden von seinen Anverwandten oder Pathen eine weiße Serviette um den Hals gebunden und darauf ein rothes Band, an welchem goldene und silberne Schaumünzen, angehenkelte Thaler als Tauf- und Firmungsgeschenke befestigt sind. Der Geselle ist nun rein, ist frei und darf auf dem hiernach folgenden Faschingstanze mit einem ehrbaren Mädchen sich weidlich herumtummeln und den Willkommen-Becher leeren. Nachdem sie sich in einem benachbarten Hause wieder umgekleidet haben, geht der Zug in die Herberge zurück und eine gesegnete Mahlzeit hilft die erkälteten Glieder wieder in die gehörige Temperatur bringen, welcher dann der eben erwähnte Ball folgt.

Aber nicht allein in München kam dieser Scherz vor, sondern im vorigen Jahrhundert war er auch noch in Tölz (Altbaiern) üblich *). Daß das Brunnenstürzen ein alter Gebrauch ist, der auch außer Baiern noch vorkam und sich vielleicht nur in München bis auf diese Zeit erhalten hat, geht aus folgender Nachricht **) wohl ziemlich klar hervor: „Das Lehrjungenbad der Fleischer in Ungarn bei Gelegenheit des Faschingtanzes war bis in die zweite Hälfte des 18ten Jahrhunderts in vollem Gange. Der freizusprechende Lehrjunge mußte sich zuerst in einen Boding voll schmutzigen Wassers, dann in einen zweiten voll klaren Wassers stürzen“ 2c.

Verwandt mit diesem Brunnenspringen scheint das früherer Zeit in der Stadt Kempten in Baiern übliche Schnellen oder Prellen eines Metzgerjungen gewesen zu sein. Diese tolle Posse dauerte bis zum Jahr 1525 an und bestand darin, daß am Aschermittwoch die ganze Metzgerzunft der Stadt vor die Abtei zog, und zur Belustigung des Abtes und der Volksmenge einen Metzgerlehrjungen (wahrscheinlich einen, der ausgelernt hatte) auf eine Ochsenhaut legte, letztere von mehren starken Metzgergesellen an den Enden gefaßt und so geschwenkt wurde, daß der darauf liegende hoch in die Luft flog. Dafür erhielt die Innung vom Fürst-Abt ein Pfund Heller (eine Summe, deren Höhe sich nach unserem jetzigen Geldwerth nicht bestimmen läßt) zur Verehrung. Auf welcher Dienstleistung diese

---

*) Westerrieder, Beiträge. Bd. V. S. 298.

**) Chalpovic, Gemälde von Ungarn. (Pesth 1829.) II. Thl. S. 207.

Verpflichtung des Abtes beruhte oder ob es, was aber fast zu bezweifeln, ein ursprünglich freiwilliges Geschenk war, das sich nach und nach durch den Gebrauch zu einer feststehenden Abgabe formirte, ist uns unbekannt*).

Betrachten wir nun diese aus alter grauer Zeit herstammenden Volkssitten, so finden wir in denselben ganz die ähnlichen Zeremonien und Späße wieder, die man sich bei anderen Handwerkern mit dem sogenannten Schleifen erlaubte, und bei welchen man so recht zu guter Letzt die Lehrjungen noch einmal körperlich plagte und foppte, weil sie von nun an in den gesetzten Stand eines freien Handwerkers übertraten. Auch dort gabs einen Schleifpfaffen und Schleifpathen, auch dort wurden sie unter allerlei tollen Possen und lächerlichen Reden geschupft, gezaußt und auf die Erde geworfen, mit einem Wort der dumme Junge ward herausgetrieben. (Wen es interessirt, eine ganze Schleifpredigt mit allen Zeremonien, wie sie ehedem bei den Böttchern oder Schäfflern gehalten wurde, zu lesen, wolle sich in der Buchhandlung „die Chronik vom lustigen Böttcher- und Küfer-Gewerk" kaufen.)

Vom großen Fastnachts-Ochsen zu Paris.

Ein Volksfest, welches, streng genommen, nicht in den eigentlichen Bereich unserer Sammlungen für dieses Werk gehört, das aber wohl den mehrsten Gewerbsgenossen dem Namen nach bekannt ist, wird alljährlich in Paris zur Fastnachtszeit durch den Umzug des großen Ochsen (boeuf gras) gefeiert. Die Besprechung dieses Festes gehörte um deswillen nicht in diese Blätter, als wir uns ursprünglich zur Aufgabe gesetzt hatten, so viel wie möglich innerhalb der Marken deutschen Landes und Lebens zu bleiben, und ferner auch darum nicht, weil wir wohl eine kurze Beschreibung des Aufzuges, wie er noch in letzter Zeit stattfand, geben können, — keinesweges jedoch Näheres über die ursprüngliche Bedeutung und das Herkommen

---

*) Haggenmüller, Geschichte der Stadt und der gefürsteten Grafschaft Kempten 2c. 8. (Kempten 1840.) 1r Bd. S. 590.

dieser Zeremonie erfahren konnten. Betrachte man es daher also als eine gelegentliche Abschweifung, die, wir hoffen es, der Mehrzahl unserer Leser nicht unangenehm sein wird.

Am Sonntag vor Fastnacht ist ganz Paris auf den Beinen und auf den Straßen, an den Fenstern — denn der große Ochse, das fetteste, das ausgesuchteste Stück Vieh, lockt an diesem Tage Hunderttausende von Neugierigen herbei. Im prachtvollen Triumphzuge mit theatralischem Prunk hält er seinen Umzug durch die Weltstadt, und ein Jeder fragt am Abend den Andern: „Haben Sie den großen Ochsen gesehen?“ Und wohl ist die Zeremonie wegen ihres außerordentlichen Aufwandes geeignet, die Aufmerksamkeit eines Tages auf sich zu ziehen. Die Wege, welche die große Metzger-Prozession nimmt, sind genau in gedruckten Programmen verzeichnet, welche um den kleinen Betrag von 5 Centimes an allen Straßenecken zu haben sind. Unter unermeßlichem Volksjubel zieht nun die tolle Fastnachts-Gesellschaft aus, an der Spitze eine rauschende Musiker-Bande, vor welcher zwei Herolde in scharlachroth und weißgestreiften enganliegenden Kleidern mit Helmen auf dem Kopfe marschiren. Das Musikkorps erschien lange Zeit in der reichen Tracht aus der Zeit Ludwig XIV. mit Allongeperücken und schwer gestickten Röcken; seit der Zeit der Februar-Revolution war diese Tracht abgekommen. Diesem folgte sodann die »Garde française« zu Pferde in der Uniformirung früherer Zeiten mit weißen, blauen oder andersfarbigen Mänteln, dreieckigen Hüten u. s. w. *) Hinter ihnen kommt sodann in der Regel stolz, aber in bürgerlicher Kleidung, zu Pferde jener glückliche Metzgermeister, dem der Wunderochse gehört; man sieht es ihm an, daß er sich nicht wenig auf die Ehre zu gute thut, der Mann des Tages zu sein, nach dessen Namen allenthalben von ganz Paris gefragt wird, der den vornehmsten Familien von seinem fetten Ochsen Leckerbissen für ihre Tafel am kommenden Sonntag nach Fastnacht liefert. Unmittelbar vor dem Ochsen gehen gewöhnlich drei starke Männer zu Fuß, in weißen, mit rothen Streifen besetzten Mänteln, mit bloßen Beinen und Lorbeerkränzen auf dem Kopfe. Einer trägt die unheilverkündende Axt, mit welcher das Prachteremplar vom Leben zum Tode befördert werden soll; die beiden andern tra-

*) Kohl, Paris und die Franzosen. Dresden 1845. 3r Thl. S. 207.

gen, nach Art der römischen Lictoren, Bündel von Pfeilen. Gravitätischen Schrittes, langsam und würdevoll sich fortbewegend, kommt nun der Held des Tages; eine kostbar gestickte grünsammtne Decke, würdig eines Königs, verdeckt den herkulischen Leib, und ein dicker Lorbeerkranz umfängt sein erlauchtes Haupt. Früher trug er auf seinem Rücken ein Kind, den sogenannten Metzger-König, mit einer blauen Schärpe umgürtet und in der einen Hand einen Scepter, in der anderen ein Schwert haltend. Seitdem Frankreich Republik geworden, ist auch dieser kleine Metzger-König verschwunden und das Kind folgt jetzt in einem vierspännigen Triumphwagen dem Fastnachtsochsen als Amor angethan, und führt, anstatt der früheren Kroninsignien, die klassischen Attribute des Liebesgottes: Binde, Bogen, Köcher und Brandfackel. Bei ihm im Wagen (der von vier Pferden gezogen wird, deren ganzer Körper gleichfalls mit reichen Decken behangen) ist der halbe Olymp anzutreffen *). Dieser Zug bewegt sich nun nach der Deputirten-Kammer und vor die Hotels anderer hochstehender Personen (jetzt also wahrscheinlich auch zum Präsidenten der Republik), und was am Sonntag nicht abgemacht werden kann, das wird am Fastnacht-Dienstag vollendet, wo der große Ochse abermals seinen Umzug hält. Dann gönnt man ihm einige Ruhetage nach diesem forcirten Marsche, um ihn endlich zur ewigen Ruhe in die Magen verschiedener Leckermäuler hinunter marschiren zu lassen. Man erzählt, daß früher, mochte kommen wer da wollte, und wenn es des Königs Equipage gewesen wäre, habe warten müssen, bis der Zug vorüber war. Ob's wahr ist, wissen wir nicht.

Unbedingt rührt diese Sitte des Umzuges aus den ältesten Zeiten her, und nicht nur in Paris hat sich dieselbe bis auf den heutigen Tag erhalten, sondern in noch gar vielen Städten Deutschlands findet es, wiewohl von Jahr zu Jahr seltener statt, daß der Jungmeister, der sein Meisterstück ablegen will, einen schön geputzten Ochsen in der Stadt umherführen läßt, und selbst nebst den übrigen Gesellen mit weißer Schürze und blankem Beil dem Schlachtopfer folgt. — Es erinnert aber auch an jene mittelalterlichen großartigen Feste, bei denen auf offenem Markte ganze Ochsen am Spieße ge-

*) Kolloff, Paris. Leipzig 1849. S. 507.

braten wurden, man jedoch zuvor diese Thiere im Triumph mit Zinken- und Trompeten-Schall durch die Straßen der Stadt führte, ehe sie dem Tode verfielen *).

Hie und da geschieht es wohl noch im deutschen Lande, daß wenn ein Meister einen Transport vorzüglich schönen Rindviehes bekommen hat, er die größesten und fettesten Thiere von einigen seiner Leute durch die Stadt treiben läßt, um dem kaufenden Publikum zu zeigen, welch ausgesuchtes Vieh er schlachte. Das erinnert an eine, noch heut zu Tage in der östlichen Schweiz, namentlich in St. Gallen, bestehende Sitte, an den Tagen vorm Osterfeste gleichsam eine Fleisch-Ausstellung auf der Metzge zu halten. Ein jeder Meister bemüht sich da, die größten und schwersten Kälber, die fettesten Ochsen zu liefern und stundenweit kommen die Landleute zur Stadt, um die Festbraten zu sehen und sich selbst ein saftiges schönes Stück Fleisch mit heim zu nehmen. Da ists nicht selten, daß gemästete Kälber von 400 Pfund vorkommen und früher soll es stark Sitte unter den Metzgern St. Gallens gewesen sein, vor dem Osterschlachten um bedeutende Geldsummen unter einander zu wetten, wer das schwerste Stück zum Aushauen bringe.

Ein verwandtes Verfahren findet in manchen Städten Hollands statt, wo am Freitag und Samstag der Metzgerladen aufgeputzt wird, als wenn es Weihnachten wäre. Da hängen in den reinlich gescheuerten und geputzten Fleischerläden, in denen alles Messing und Kupfer wie von der Drehbank geholt glänzt, ganze ausgeschlachtete Schweine, Hämmel, Kälber u. s. w. über und über mit vergoldeten Tannenreisern besteckt in Parade neben einander, daß es eine wahre Freude ist, diese Läden nur anzusehen. Des Abends gibt eine blendende Beleuchtung dem ganzen Lokal noch einen besonders festlichen Anstrich, und sieht man nun noch eine schöne Metzgerstochter mit schneeweißer Schürze, langer Schoßjacke und zierlichem Häubchen sich in diesem so sauber herausgeputzten Laden bewegen, so wird der vorübergehende Fremde wahrlich nicht minder gelockt einzutreten in diese freundlichen Räume, als wenn es eine Konditorei wäre. Es wirkt auf den Käufer gar unendlich viel, wenn eine Fleischbank, ein Metzgerladen reinlich

*) Ueber den Fleischverbrauch bei großen Festen, Hochzeiten u. s. w. im Mittelalter werden wir sogleich noch ein besonderes Kapitel bringen.

und sauber, die Verkäuferin oder der Meister dabei freundlich ist, und alle Gewerksgenossen sollten es sich und ihren Dienstleuten zur strengsten Vorschrift machen, in dieser Beziehung zu thun, was nur irgend möglich ist, denn — es bringt baares Geld ein. — Nach diesen Abschweifungen zu einem andern Abschnitt.

Vom Fleischverbrauch im Mittelalter und von den Rittermahlzeiten.

Haben wir auf den letzten Blättern merkwürdige Sitten und Gebräuche unseres Handwerkes während des Mittelalters kennen lernen, so wollen wir nun auch noch einen Blick auf den Fleischverbrauch in jenen Tagen werfen, so weit überhaupt uns Nachrichten darüber aufbewahrt wurden und diese geeignet sind, einen Maßstab abzugeben. Da sind es denn vor allen anderen außerordentlichen Gelegenheiten die Turniere der Ritter und die Beilager (Hochzeiten), von denen uns einzelne Küchen- und Tafelzettel aufbewahrt worden sind, aus denen sich der Schluß ziehen läßt, daß unsere Vorfahren nicht nur überhaupt *gern* Fleisch aßen, sondern dessen auch in gehörigen Quantitäten zu sich nahmen. Die sogleich aufzuführenden Beispiele geben nicht nur einen Begriff von der unendlichen Verschwendungssucht bei solchen Anläßen, sondern auch eine Vorstellung davon, wie man schon damals Mahlzeiten auszurüsten pflegte. Wenn nun allerdings auch solche Ausnahmefälle nicht geeignet erscheinen, als Maßstab für den Fleischverbrauch im gewöhnlichen Leben überhaupt zu dienen, so müssen wir dennoch aus Mangel irgendwelcher statistischer Notizen über Vieh-Ein- und Ausfuhr einzelner größerer Städte oder über Produktion und Viehstand ganzer Länder unsere Zuflucht zu solchen Beweismitteln nehmen. Haben wir weiter oben, bei Gelegenheit des Abschnittes „*vom Vieheinkauf*" (S. 25, 29 u. ff.) gesetzliche Bestimmungen der Städte Chemnitz, Bamberg, Ulm u. s. w. aus dem 14ten und 15ten Jahrhundert kennen lernen, welche verfügten, daß kein Vieh wieder nach außerhalb

verkauft werden durfte, und man daraus wohl füglicher Weise den Schluß ziehen könnte, daß die Befürchtung: es möge Fleischmangel eintreten, diese Bestimmungen diktirt hätte, so scheinen die Nachrichten, welche wir sogleich mittheilen wollen, dem offenbar zu widersprechen, indem aus denselben unfehlbar hervorgeht, daß es Schlachtvieh die Hülle und Fülle gegeben haben müsse. Diese Annahme wird ferner durch die im 15ten und 16ten Jahrhundert so überaus reichlich vorkommenden Gesetze gegen unmäßigen Aufwand *) bei bürgerlichen Hochzeiten, Kindtaufen und Begräbnissen unterstützt; denn so lange Herzog Otto von Braunschweig (um 1228) den Hochzeitmüttern nur zwölf Schüsseln zu geben gestattete **), — so lange der Magistrat von Berlin (wie um 1335) den Bürgern dieser Stadt gebieten mußte, bei Hochzeiten nicht mehr als vier und zwanzig Schüsseln aufzutragen ***) — u. s. w., so lange möchte wohl noch kein Mangel an Schlachtvieh und Fleisch vorhanden gewesen sein.

Was zu Ritterzeiten bei festlichen Gelagen an Fleischwaaren gebraucht und verzehrt wurde, davon machen wir uns keinen Begriff. Solch ein Rittermagen war wie ein Abgrund; ehe der gefüllt war, hätten der Bürger und Bauer den letzten Kreuzer hergeben können. Wir wollen hier einige Beispiele aufführen, die als Maaßstab des damaligen Appetits dienen mögen.

Als Herzog Karl von Burgund im J. 1468 zu Brügge in Flandern mit Margaretha von England Hochzeit hielt, ging es außerordentlich prächtig her; Aufzüge, Tänze, Schauspiele und Turniere wechselten in einem fort mit einander ab. Daß bei dieser Hochzeit Essen und Trinken nicht fehlte, versteht sich von selbst; täglich erforderte das Traktament: 16 Ochsen, 50 Stierchen, 10 Schweine, 250 Hämmel, 250 Lämmer, 600 Pfund Speck und 100 Pfund Ochsenmark. Außerdem immer in die Hunderte von Hasen, Fasanen, Hühnern, Rebhühnern, Tauben, Kapaunen u. s. w. †)

---

*) *Hüllmann*, Städtewesen. IV. Thl. S. 151.

**) Rechtmeyer, braunschweig-lüneburg'sche Chronika. Fol. Thl. I. S. 466.

***) König, Versuch einer historischen Schilderung der Residenz Berlin. I. Thl. S. 41.

†) *Crusii* Annales. Suev. P. III. pag. 436.

Bei dem Beilager (Hochzeit), welches Herzog Georg zu Landshut mit Hedwig, einer polnischen Prinzessin, hielt, erschienen der Kaiser Friedrich, sein Sohn Maximilian, 16 Fürsten und ihre Gemahlinnen, 40 alte Reichsgrafen, 5 Erzbischöfe und viele Gesandte. Innerhalb acht Tagen wurde verzehrt: 300 ungarische Ochsen, 62000 Hühner und Kapaunen, 5000 Gänse, 75000 Krebse, 75 wilde Schweine, 162 Hirsche, 170 Stückfässer Landshuter Wein, 270 Fässer ausländische Weine. — 9360 Pferde brauchten 1772 Scheffel Hafer. — Alles das hat gekostet: Siebenzigtausend, siebenhundert und sechs und sechzig Dukaten*).

Ein böhmischer Edelmann, Wilhelm von Rosenberg, hielt mit der Prinzessin Anna Maria von Baden den 26. Januar 1578 bis 1. Februar zu Krumlow in Gegenwart vieler Fürsten und Ritter Hochzeit. Dabei gingen in der Küche auf: 150 gemästete Ochsen, 15 gemästete Kälber, 20 einjährige und 526 saugende Kälber, 150 gemästete Schweine, 504 ungemästete Schweine, 450 gemästete Hämmel, 20 geräucherte Ochsen, 40 geräucherte Hämmel, 1526 Würste, 456 Leberwürste (Tomaculæ), 395 Lämmer, 5135 gemästete Gänse, 450 junge Hühner, 2656 gemästete Kapaunen, 18120 Karpfen, 10209 Hechte, 95 Barben, 6380 Forellen, 3400 andere große Fische, 5200 Schock Krebse, 890 Zemlinkuw (?), 150 Bärsche, 350 Aalraupen, 200 Aschen, 350 Stockfische, 675 Muränen, 450 geräucherte Hechte, 40 Hirsche, 50 Gemsen, 50 Fässer eingesalzen Wildpret, 20 wilde Schweine, 2130 Hasen, 250 Fasanen, 2050 Rebhühner, 30947 Eier, 35 Centner Butter, 29 Centner Schweineschmalz, 7 Centner frische Butter u. s. w. Getrunken wurde bei dieser stattlichen Hochzeit 1100 Eimer ungarischer, tiroler, östreicher und Rhein-Wein, 40 Pipen spanischer Wein, 903 Faß Waizen- und Gersten-Bier. Die Pferde fraßen 3703 Scheffel Hafer**).

Die Hochzeit dieses Wilhelm v. Rosenberg muß ein Ausbund von Uebermaß und Zechfreuden gewesen sein, denn noch ein anderer Schriftsteller, der Ritter Hans von Schweinichen, erzählt, daß er mit seinem Herrn nach Krammerau zu diesem

---

*) *Ertelii* Relation. curiosae Bavariae. pag. 32.

**) *B. Balbini* Epit. histor. rerum Bohemicar. (Prag 1677) L. 5. C. 14 pag. 612.

Feste geladen worden sei; aber seine Angaben weichen von den so eben aufgezählten Speisen gar wesentlich ab. Führen wir auch diese noch kürzlich an: „Es ist dermaßen eine Hochzeit „gewesen, daß nicht genugsam kann gesagt werden, was vor „Pracht und Anzahl Volkes dagewesen sei. Denn man sieben „Tage mit Tanzen, Fechten, Ringelrennen, Mummerei, Feuer„werk und anderer Kurzweil zugebracht. Man hielt davor, „daß die Hochzeit über Hunderttausend Thaler gestanden habe, „wie ich denn aus der Küche ein kurz Verzeichniß des „Aufganges bekommen: 113 ganze Hirsche, 24 Hirschwildpret „in Theilen, 98 wilde Schweine, 19 Schweine in Theilen, „162 Rehe, 2292 Hasen, 470 Fasanen, 276 Auerhühner, 3910 „Rebhühner, 22687 Krammetvögel, 88 westphälische Schinken, „370 Ochsen, 2687 Schöpse, 40837 Eier, 117 Centn. Schmalz „(Butter), 39 Centn. Fettes in Tonnen, 5960 Fohren, so groß „waren, 117 Lachs in Pasteten, 50 grün Lachs, 470 gar große „Hechte, 1374 Haupthechte, 15800 Karpfen; von allerlei an„dern Fischen in 478 Zubern (Gefäßen), 314 große Aale, 37 „Welse, 1579 Kälber, 421 Bratlämmer, 99 Spickschweine, 300 „gemästete Schweine, 577 Spanferkel, 600 indianische Hüh„ner, 3000 gemästete Kapaunen, 12887 gemästete Hühner, „2500 junge Hühner, 3550 gemästete Gänse, 5 Tonnen Au„stern, 1787 Eimer Rheinwein, 2000 Eimer ungarischer, 700 „Eimer östreicher, 448 Eimer böhmischer Wein, 1100 Eimer „mährischer, 370 Eimer allerlei süße Weine, 5487 Viertel Weiß„bier, 180 Viertel Rakonitzer Bier, 920 Viertel Gerstenbier, „24 Viertel Schöps (ein Breslauer Bier). Vor Gewürze, „Marzipan und Konfekt zwölftausend siebenhundert „drei und vierzig Thaler (!!?). Weizen zu Mehl 26 „Malter, Korn zu Brod 128 Malter, Haber zu Futter 478 „Malter. Ich war bericht't, daß die Kleidung, Mummerei, „Feuerwerk, die Zimmer zu beschlagen und dergl. auch über „40000 Thaler hatten gestanden. So hat man auf allen sei„nen Herrschaften und Dörfern die ganze Hochzeit über täglich „arme Leute gespeiset; was allda aufgegangen, konnte man „nicht wissen *)."

Bei dem Hochzeitfeste, als König Heinrich III. zu Eng-

---

*) Büsching, Liebe, Lust und Leben der Deutschen des 16ten Jahrhunderts. Leipzig 1820 — 1823. 1r Thl.

land seine Tochter an den König von Schottland vermählte wurden im ersten Gericht sechzig Ochsen aufgetragen*).

Als im Jahre 1500 Kurfürst Johann von Sachsen zu Torgau Beilager mit der Prinzessin Sophia von Mecklenburg hielt, wurden 8 Tage lang täglich eilftausend Personen köstlich traktirt**).

Aber nicht bloß die Fürsten und Edelleute richteten solche Mahlzeiten aus, auch Bürgerliche schlugen eine gute Klinge, wenn's die Tafelfreuden galt. So zählte man an der Hochzeit des Rektors der Schulpforte (bei Naumburg in Thüringen), Johann Justin Pertuch, nicht weniger als einhundert und acht und dreißig wohlbesetzte Tische mit Gästen. Daß es da keine kleinen Bissen mag gegeben haben, kann man sich denken.

Als Veit Gundlinger, ein reicher Bäcker zu Augsburg, im Jahre 1493 seine Tochter an den Zinkenblaser Blauch verheirathete, gingen nächst vielen anderen Dingen folgende Fleischwaaren auf: 20 Ochsen, 49 Zicklein, 500 Stück allerlei Federvieh, 30 Hirsche, 15 Auerhähne, 46 gemästete Kälber, 900 Würste, 95 Mastschweine, 25 Pfauen, 1006 Gänse, 15000 Stück Fische u. s. w.

Wie Markgraf Friedrich IV. von Brandenburg im Jahre 1496 bei den Herren von Nürnberg einsprach und es sich daselbst bei Turnieren, Tänzen und fröhlichen Gelagen wohlsein ließ, wurden (nach einer gleichzeitigen Handschrift***) dabei unter anderen an Fleischspeisen konsumirt: 3272 Pfund Rindfleisch, das Pfund für 4 Pfennig, 2666 Pfd. Kalbfleisch, das Pfd. zu 3 Pfennig, 375 Pfd. Lammfleisch à 5 Pf., 344 Pfd. altes Schweinefleisch à 5 Pf., 841 Pfd. junges Schweinefleisch à 5 Pf., 109 Stück Kapaunen, das Stück für 41 Pf., 826 Hühner à 22 Pf., 856 Stück große Vögel à 5 Pf., 7 Enten à 20 Pf., 44 Hasen à 48 Pf.; 47 Eichhörnchen à 11 Pf., 36 Rebhühner, eins um 27 Pf., 74 Stück Forellen, 625 Pfd. Hechte, 1392 Pfd. Karpfen, 60 Pfd. Orfen, 200 Stück Neunaugen, 2471 Häringe, 68 Stück ganze Stockfische (8 Stück für 1 Gul-

*) Meiners, historische Vergleichungen der Sitten u. Verfassungen 2c. 2r Thl. S. 101.

**) Struv, histor. polit. Archiv. Thl. 3. S. 98.

***) Man sehe: Journal von und für Franken. 1r Bd. S. 637.

den), 107 Pfd. gesalzene Hechte à 14 Pf., und so gehts mit Lachs, Stör, Sandel, Aal und anderen Eßwaaren noch einige Seiten lang fort.

Bei einer fürstlichen Hochzeit zu Stuttgart, die volle vier Wochen, vom 23. Oktober bis 20. November 1609 dauerte, und bei welcher zu den damals überaus geringen Preisen der Lebensmittel für die Küchenverwaltung dennoch fünfzehntausend dreihundert Gulden ausgegeben wurden, verbrauchte man *) an Fleischwaaren: 330 Ochsen, 448 Kälber, 2967 Hammel, 356 Spanferkel, außerdem 1279 Stück Wildpret, 366 Hasen, 104 wilde Schweine, 1 Gemsbock, 111 Fäßlein eingeschlagenes Wildpret, 43 Auerhähne, 128 indianische Hühner (Truthähne), 25 Fasanen, 26 Pfauen, 2 Schneehühner, 56 Haselhühner, 14 Feldhühner, 23 Schnepfen, 896 Wachteln, 353 Lerchen, 438 Kapaunen, 721 Gänse, 148 Enten, 34828 junge und alte Hühner, 51 Tauben, 102 Dutzend Krammetsvögel, 48½ Centn. Speck, 31½ Centn. Hechte, 84 Centn. Karpfen, 19313 Krebse, 3 Tonnen Rheinfische, 3 Tonnen Häringe, 1 Fäßlein Sardellen, 3395 Aschen, 28 Centn. Barben u. s. w. Unter den Gewürzen kommt allein 1 Centn. und 11 Pfund Pfeffer, 83 Pfd. Ingwer, 73 Pfd. Gewürznäglein u. s. w. vor. Auch sind 28 Centn. gedörrte Pflaumen mit auf diesem Register. Schade ist's, daß nicht dabei steht, was dazu getrunken wurde. Die Metzger, die zu dieser Küche zu liefern hatten, haben in dem einen Monat bestimmt mehr verdient, als heut zu Tage einer im ganzen Jahr.

Was übrigens das Trinken in jener Zeit anbelangt, so bekommen wir einen kleinen Ueberblick, wenn wir die Rechnung von der Hochzeit des Grafen Günther zu Schwarzburg mit Anna, Gräfin von Delmhorst, die im Jahre 1560 zu Arnstadt gehalten wurde, betrachten **). An Fleisch ging darauf: 100 Ochsen, 1000 Hammel, 200 Seiten Speck, 47 Bratschweine, und 16 gemästete Schweine „zum Schnitzwerk," 24 Säuge-Kälber, jedes ein Jahr alt, die auch so lange gesogen, 40 junge Kälber, 120 Stück Hirsche, 116 Rehe, 150 große und kleine wilde Schweine, 850 Hasen, 20 Auerhähne, 25 Birkhühner, 300 Rebhühner, 200 Schnepfen, 60

---

*) Journal von und für Deutschland. Jahrg. 1786. I. Bd. S. 329.
**) Meusel's historisch-literarisches Magazin. 2r Thl. S. 169.

Haselhühner, 85 Schock Krammetsvögel, 150 welsche Hühner, 20 Schwäne, 24 Pfauen, 14 Schock wilde Enten, 8 Schock wilde Gänse, 45 Schock zahme Gänse, 70 Schock Hühner, 175 Kapaunen, 150 Schinken, 200 Fäßchen eingemachtes Wildpret, 120 Schock große Karpfen, 21 Centn. Hechte, 4 Centn. grüne (frische) Aale, 7 Fuder Krebse, 60 Stübchen Schmerlen, 24 Stützen kleine Gemangfische, 30 Schock Barben, 30 Tonnen gesalzener Hecht, 6 Tonnen gesalzener Lachs, 2 Tonnen Störe, 1 Tonne gesalzener Aal, 3 Tonnen Häringe, 1 Ballen Stockfisch, 200 holländische Käse u. s. w. Dazu verbrauchte man zum Anfeuchten der durstigen Gurgel: 30 Fuder Frankenwein, 25 Fuder Rheinwein, 6 Fuder Neckarwein, 20 Faß Malvasier, und für die Wagenknechte und das Gesinde 1010 Eimer Landwein und 120 Faß Bier. Was die Herrschaften so nebenbei zum Zeitvertreib an Bier genossen, um den Magen auszuspülen, finden wir ebenfalls verzeichnet; es sind nur: 12 Faß Breihahn, 24 Tonnen Hamburger, 12 Fässer Eimbecker, 6 Faß Mindener, 12 Faß Neustädter, 30 Faß Zellisches, 10 Faß Englisches und 10 Faß Arnstädter Weizen-Bier; auch 6 Fässer Gose, 12 Fässer Mumme und 100 Faß Speise-Bier *).

Haben wir nun auf den vorhergehenden Seiten den Fleischverbrauch bei außerordentlichen Gelegenheiten in früheren Zeiten durch einige hervorragende Beispiele kennen gelernt, so wollen wir nun auch noch kürzlich einige Nachrichten aufführen, die uns mit der Fleischverwendung im gewöhnlichen Leben bekannt machen.

Zu den Zeiten des Aeneas Sylvius (Mitte des 15ten Jahrhunderts) waren zwar die Tafeln der deutschen Fürsten mit allen Arten von Leckereien besetzt, allein die Hofbedienten mußten sich mit schwarzem Brod, faulen oder stinkenden Fischen, zähem Kuh- oder Ziegen- oder gar Bärenfleisch und mit fast ungenießbaren Hülsenfrüchten begnügen **).

Der Genuß von geräuchertem Rindfleisch, geräuchertem Schweinefleisch, geräucherten Würsten und Gänsen war von

---

*) Wen es interessirt, etwas Näheres über den Durst unserer Vorfahren kennen zu lernen, der kaufe sich: „Chronik vom lustigen Küfer-Gewerk ꝛc.“ Es kostet nur 18 Ngr. oder 1 fl. rhein.

**) Meiners, historische Vergleichung der Sitten, Verfassungen ꝛc. des Mittelalters. 2r Band. (Hannover 1793.) S. 63 u. ff.

jeher, wie er es auch jetzt ist, im nördlichen Deutschland allgemeiner, als im südlichen, und noch in der Mitte des 18ten Jahrhunderts war es in dem größten Theile des nördlichen Deutschlands gewöhnlich, daß alle nicht ganz armen Hausväter selbst in den Städten, gegen den Winter einen oder mehrere Ochsen und Schweine, und eine verhältnißmäßige Anzahl von Gänsen einschlachteten, um von dem gesalzenen oder geräucherten Fleische dieser Thiere fast das ganze Jahr hindurch leben zu können. Im nördlichen Deutschland aß man überhaupt mehr Fleisch, namentlich gesalzenes und geräuchertes, als im südlichen.

In einer Urkunde von 1335 heißt es: „was von allen „den schweinen kummt die man den Closter slat, es si wurst, „oren, Clewen (Klauen, Salzknochen) oder Ruggen, das die „schwestern essen wullent." Nichts ward so häufig und unter so mancherlei Gestalten nach verschiedenen Regeln der Kochkunst verspeist, als Schweinefleisch. Das fetteste war das liebste. Vorzüglich ward es den Winter über bis in das späte Frühjahr, frisch oder geräuchert, verspeiset. Die Nonnen zu Herford erhielten beinahe zu jeder Mahlzeit Schweinefleisch, dagegen von Himmelfahrt bis Michaelis Schaffleisch. Wenn die Schweine zu Andreas-Tag eingeschlachtet wurden, so bekam eine jede Nonne zwei Schinken (tibie), ein Seitenstück (scapula), einen „Slopebraden," drei Würste (? salsucia) und zu einer anderen Zeit 3 Schinken, 3 Seitenstücke, 2 Slopebraden und 6 Würste, deren jede 3 Ellen lang sein mußte. Aus der nämlichen Urkunde *) ersieht man, daß die Schinken, und überhaupt alles Fleisch zu Andreas in den Rauch gehangen und zu Mariä Reinigung zu verspeisen angefangen wurden, und daß jeder Schinken damals drei Finger breit Fett haben mußte, wenn er gut sein sollte. In einer Urkunde des Klosters Königsfeld von 1335 ist die Rede von grünem (frischem) Fleische, welchem das Schweinefleisch entgegengesetzt wird, so daß vielleicht unter letzterm geräuchertes zu verstehen sein dürfte **). Man brauchte Speck und Schmeer damals

*) *Falke*, Codex Tradit. Corbejens. (fol. Lips. 1742.) pag. 757.

**) Daß man schon in den ältesten Zeiten in Aegypten die Kunst des Einsalzens gekannt zu haben scheine, darüber führt Goguet in den Untersuchungen vom Ursprung der Gesetze, Künste rc., übersetzt von Hamberger (4. Lemgo 1760) 1r Thl. S. 120 Beweisstellen auf.

wahrscheinlich noch mehr, als die Butter weniger im Gebrauch war. Der Graf von Dalen erhielt 1188 von jedem seiner Güter thönerne Töpfe, um das Fett (saginem) darin aufzubewahren *).

Einer der mächtigsten Barone unter der Regierung Heinrichs VII., ein Graf von Northumberland, hatte nur zwei Köche, ungeachtet in seinem Hause täglich 223 Personen speisten. Die Bedienten dieses Grafen erhielten kein anderes als geräuchertes und gesalzenes Fleisch und Fische. Frisches Fleisch erschien selbst auf der Tafel des Grafen nur von der Mitte des Sommers bis Michaelis. In dem größern Theile des Jahres aß er ebenso wie seine Bedienten, nur daß Kapaunen, Feldhühner, Fasanen und anderes Wild von Zeit zu Zeit auf die Herrentafel

Daß man aber auch in Deutschland und Frankreich schon zu Karls des Großen Zeit Fleisch zu räuchern und einzupöckeln verstand, scheint unzweifelhaft aus dessen Capitulare de villis (nach Bruns berichtigter Ausgabe) §. 34 hervorzugehen, wo es heißt: Omnino praevidendum est cum omni diligentia, ut quicquid manibus laboraverint aut fecerint, id est lardum, *siccamen, sulcia, niusaltus*, vinum, acetum etc. omnia cum summo nitore sint facta vel parata. (Zu deutsch: Es ist vor allen Dingen darauf zu sehen, daß Alles, was auch nur mit den Händen gefertigt wird, als Speck, geräuchertes und gesalzenes Fleisch, Wein, Essig u. s. w., in äußerster Güte gemacht werde.) Unter siccamen ist hier ohne Zweifel geräuchertes Fleisch zu verstehen und Sulcia bezeichnet entweder Solstücke, eingepöckeltes Fleisch (wie sulsutia, wovon in *Harenbergii* histor. Gandershemensi pag. 534 unter den Gandersheimischen Lieferungen steht: duo macra sulsutia) oder es bedeutet Würste, was das Wahrscheinlichere ist. Das französische Wort saucisse (Würstchen) dürfte diese Erklärung unterstützen. Man hat, wie bekannt, eine Art von Wurst in Mittel- und Norddeutschland, die vornehmlich aus den gepreßten Schwarten der Schweine und aus Fleisch des Kopfes bereitet wird und Sülze, Schwartemagen, Preßkopf genannt wird. Diese könnte hier gemeint sein. Im Gloss. Florent. haben Salcilia die Erklärung „Würste." Niusaltus soll offenbar „neu eingesalzen" heißen, indem Frisch in seinem deutsch-lateinischen Wörterbuche sagt, daß die Alten „neu eingesalzt" für „frisch eingesalzt" gesagt hätten. So muß es auch hier im Gegensatz des geräucherten, welches vorher auch eingesalzen werden muß, nothwendig verstanden werden. Diesen Unterschied findet man auch im Breviarium Carol. M., wo es heißt: lardum vetus de anno praeterito baccones 80, novo de nutrimine 100. (Breviarium Carol. M. in Bruns Beiträgen S. 75.) Anton in seiner Geschichte der Landwirthschaft 1r Thl. S. 205 Anm. d. will darunter frisch geräuchertes im Gegensatz zum altgeräucherten verstehen.

*) Anton, Geschichte der deutschen Landwirthschaft. 3r Thl. S. 400.

kamen. Das Frühstück des Grafen und der Gräfin bestand in 1 Quart Bier und Wein, in zwei Stücken von gesalzenem Fisch, in 6 gesalzenen und 4 frischen Häringen oder in einem Teller voll Sardellen. An Fleischtagen kamen eine gebratene Hammelkeule oder ein gutes gekochtes Rindfleisch dazu. — Geräuchertes Fleisch wurde allem Ansehen nach in Frankreich nie so sehr geschätzt als in Deutschland und England, entweder weil das Fleisch zu schlecht oder die Kunst, es zu räuchern, unbekannt war. In gewissen Familien, erzählt Champier (ein Schriftsteller des 16ten Jahrhunderts), salzt man das Rindfleisch ein, um es den Bedienten oder Taglöhnern zu geben. Das gesalzene Rindfleisch nennt man gewöhnlich Bresil, vermuthlich wegen der Aehnlichkeit, welche es mit brasilianischem Holze hat. Weintrinker lieben es von jeher, weil es zum Trinken reizt; es wurde alsdann in kleine Streifen geschnitten und mit Weinessig gegessen. Die Franzosen aßen im Mittelalter kein Fleisch lieber als das Schweinefleisch, sowohl frisch als gesalzen. Als Humbert, Dauphin von Vienne, im Jahr 1345 seinen Kreuzzug antreten wollte, so ordnete er vorher sein Haus, setzte das Gefolge und die Bedienten seiner Gemahlin auf 30 Personen fest und wies diesen 30 Personen wöchentlich ein frisch geschlachtetes und jährlich noch dreißig eingesalzene Schweine an, welches im Durchschnitt für jede Person drei Schweine ausmachte (Grand d'Aussy 1, 248). Erbsen mit geräuchertem oder gesalzenem Schweinefleisch (pois au lard ib. p. 130) hielt man für ein Gericht, welches selbst Könige lüstern mache.

An mehrern Festen trug man keine andern Gerichte auf als Schweinefleisch, und diese Feste wurden Schweinefleisch- oder Schinkenfeste genannt (festins baconiques ib. I. 257). Unter dem Geflügel schätzte man die Gans am meisten. Junges Wildpret aß man nicht, weil man es für unreif und unverdaulich hielt, dagegen aß man Reiger, Kraniche, Krähen, Störche, Schwäne, Raben, Rohrdommel, Geier, selbst Meerschweine, Seehunde und Fleisch und Zungen von Wallfischen.

Von den Vieh- und Fleisch-Preisen, so wie den Fleischtaxen früherer Zeiten.

Jetzt kommen wir zu einem Abschnitt, der einer der interessantesten unserer Chronik unbedingt genannt zu werden verdient, und zu welchem sich uns Material die Hülle und Fülle in jeder Stadtgeschichte darbietet, der aber trotzdem und trotz aller Zahlen, mit denen man beweisen könnte, dennoch uns außerordentlich im Ungewissen läßt. Es sind uns aus fast allen Jahrhunderten allerdings die Viehpreise aufbewahrt worden und es ließe sich auch somit der Preis des Fleisches, der Häute, des Fettes u. s. w. nach denselben berechnen. Allein dadurch erfahren wir immer noch nicht den eigentlichen Werth, oder mit anderen Worten, wir lernen den damaligen Preis, nach unserem jetzigen Gelde berechnet, durchaus nicht kennen; denn die Bezeichnung der Geldsorten des Mittelalters und der Werth der einzelnen Münzen im Verhältniß zu unseren jetzigen Münzsorten sind so durchaus relativ, schwankend, die Eintheilung in Pfunde, Mark, Schillinge, Groschen, Pfennige, Hälblinge und Heller ist eine so oft wechselnde, der Werth des Metalles ein so überaus bedeutend höherer, das Verhältniß der Arbeit zum Lohne (wonach sich denn doch Alles im Leben normirt) ein so ganz von unseren jetzigen Zuständen verschiedenes, daß, wollten wir alle diese Beziehungen gewissenhaft und scharf ins Auge fassen und berechnen, wir uns einer Mühe unterziehen würden, die am Ende dennoch immer ein sehr unsicheres Resultat lieferte.

Es haben sich schon namhafte Gelehrte und tüchtige Rechner der gewiß höchst dankenswerthen Arbeit unterzogen, solche Vergleiche anzustellen; sie haben große Abhandlungen, ja ganze Bücher darüber geschrieben*), aber selbst mit Hilfe die-

*) Z. B. Schmeller in seinem baierischen Wörterbuche. I. Thl. S. 311 bis 319. — L. Schmidt über das Tübinger Münzwesen in Beilage I. zu Eifert und Klüpfel's Geschichte von Tübingen (8. 1849). — Keffenbrink über das Verhältniß des Werthes des Geldes zu den Lebensmitteln. 1777. — Dessen Versuch den Geldkours in den märkischen Landen vom 12ten Jahrhundert bis 1750 zu bestimmen. 4. Berlin 1767. — Hüllmann de re argentaria veteris et medii aevi. 4. Königsb. 1811.

ser Resultate vermag man es kaum, sich ein wenig sicherer zu orientiren. Ueberdies kommt noch ein Umstand hinzu, der noch heute besteht und der also gleichfalls, wollte man vergleichende Berechnungen im Mittelalter anstellen, scharf ins Auge zu fassen wäre, der nämlich, daß die Viehpreise und somit in Folge derselben auch die Fleisch- und Fettpreise zu gleicher Zeit in verschiedenen Ländern und Städten auffallend verschieden sind, ja daß das Fleisch am gleichen Tage vielleicht in einer Stadt doppelt so hoch im Preise stand, als in einer anderen, 40 oder 60 Meilen davon entfernten Stadt. Würden wir die Viktualienpreise nur von Nord- und Süddeutschland in gegenwärtigem Jahre mit einander vergleichen, so würden wir die auffallendsten Differenzen finden. So z. B. würde sich im Jahre 1849 der Preis des Schweinefleisches in Schwaben und der Schweiz gegen Norddeutschland wie 3 zu 5 verhalten haben. Aber vermöchten wir es auch, in dieser Beziehung sogar Durchschnitts-Verhältnisse aufstellen zu können, so war im Mittelalter der Begriff eines bestimmten Gewichtes ein so relativer, daß hieran alle unsere Bemühungen scheitern würden. Wir haben bereits weiter oben S. 57 an einigen angeführten Beispielen gesehen, zu wie verschiedenen Zeiten in den Ländern die Wage und das Gewicht eingeführt ward, und wie sich die Metzger mancher Stadt lange weigerten, das Fleisch anders als nach Gutdünken aus freier Hand zu verkaufen. — Es würde daher nur ein Kuriositätenregister sein, wollten wir hier mit großer Mühe aus den alten Chroniken der größten Städte Deutschlands solche Materialien zusammen tragen, und geben wir nachstehend aus den verschiedenen Jahrhunderten nur beispielsweise einige solcher Notizen.

In Nürnberg z. B. galt zwischen 1340 und 1350 das Pfund Rindfleisch, Schaf- und Kalbfleisch zwei Heller, das Schweinefleisch aber $2\frac{1}{2}$ Heller, war also $\frac{1}{5}$ theurer als die anderen Fleischsorten *). — In Bremen kostete zwischen 1405 und 1410 während des Rathhaus-Baues ein Lamm 3 Groot, ein geschlachtetes Schwein (ob ein großes, steht nicht da) 24 Groot und ein Schinken 2 Groot **). Zu jener Zeit be-

*) Murr, Journal zur Kunstgeschichte. Nürnberg 1787. XV. Theil S. 94.

**) Dr. Deneken, Geschichte des Rathhauses in Bremen. 1831. S. 6 – 8.

kam ein Maurermeister 3 und ein Maurergesell 2 Groot Tagelohn, — somit ein sehr guter Verdienst, wenn man annimmt, daß ein Tagelohn ein Lamm werth war. — Im Frankenlande waren Anno 1437 alle Früchte so gut gerathen, daß man eine Kuh um 6 Schilling und ein Schaf um 1 Schilling kaufen konnte und drei Jahr später, also 1440, war in Augsburg ein Ochse 8 Gülden werth *). — Die wohlfeilste Zeit in Hamburg möchte um 1478 gewesen sein; denn damals galten ein Paar Stallochsen 24 Schilling und eine feiste Kuh kostete nicht mehr als 10 Schilling. — In Zürich kostete 1559 der Centner Rindfleisch 2 Gulden 20 Schilling, der Centner Schaffleisch eben so viel, der Centner Kalbfleisch 2 Gulden 10 Schilling, der Centner Säufleisch 5 Gulden, der Centner Unschlitt 7 Gulden 20 Schilling — also war hier das Schweinefleisch fast noch einmal so theuer wie das Kalbfleisch, während es jetzt in der Schweiz sich im Preise fast gleich steht, sogar zu Zeiten das Kalbfleisch um 1 Kreuzer theurer ist **). Bis jetzt haben wir in obigen Angaben immer unendlich wohlfeile Preise gegenüber unseren jetzigen Preisen gefunden, was nicht allein seine Ursache in den günstigen Ernteverhältnissen, als hauptsächlich vielmehr in dem bedeutend höheren Werth des Geldes hatte. Wir würden uns nun sehr täuschen, wenn wir bei den aufbewahrten Nachrichten aus den Zeiten des 30jährigen Krieges die unnatürlich hoch scheinenden Preise lediglich den Folgen des Krieges oder sonst landwirthschaftlichen Mißverhältnissen zuschreiben wollten; hier müssen wir abermals den Kurs des damals im Umlauf befindlichen Geldes berücksichtigen, um einen etwas motivirten Maßstab für unsere Betrachtungen zu bekommen. Unter der Bezeichnung der Kipper und Wipper trieben sich im ersten Drittel des 17ten Jahrhunderts eine Menge von betrügerischen Spekulanten im Lande umher, die den gutmüthigen, durch scheinbar hohe Gebote getäuschten Leuten ihr gutes Geld, goldene und silberne Geschmeide u. s. w. gegen schlechte geringhaltige Münzen abtauschten und die guten Geldsorten beschnitten oder wohl gar einschmolzen, um geringere Münzen daraus zu prägen. Sie standen als Wechsler zum Theil an

*) Werlich's Augsburger Chronik. Fol. 1595. II. Thl. 11s Kap. S. 175.

**) *Bluntschli,* memorabilia Tigurina. 3te Aufl. in 4. (1742.) S. 547.

öffentlichen Plätzen *), und erhielten ihre Namen dadurch, daß sie die guten Geldsorten auf eine Wage legten, die einer Wippe ähnlich sah, um zu erspähen, ob die Münzen auf- oder niederkippten **). Durch diese Industrieritter und Betrüger kam eine entsetzlich große Menge schlechten Geldes in Umlauf, so daß einzelne Gegenden fast gänzlich von falschen oder verringerten Münzen überschwemmt waren und man nach diesen zu rechnen begann. So war in der Lausitz um 1620 ein Dukaten 22 — 24 schlechte Thaler werth, — ein Reichsthaler = 14 Wipperthaler. Entsetzlich theuer klingt es daher, wenn man liest, daß um jene Zeit ein Schwein 40 Thaler, ein Viertel Kalbfleisch 4 Thaler, ein Paar Stiefel (NB. lange, über die Knie gehende) 15 Thaler gekostet und ein Taglöhner 12 Groschen und das Essen bekommen habe ***).

Nach diesen Mittheilungen, die, wenn wir sie auch weiter ausdehnen wollten, dennoch uns immer kein klares Bild von den Preisverhältnissen jener Zeit geben würden, wollen wir versprochenermaßen nochmals auf das Taxwesen der früheren Tage zurückkommen und einige Taxnormen, wie sie durch obrigkeitliches Probeschlachten in Berlin und Breslau vor 80 Jahren festgestellt worden, hier ausführlicher mittheilen. Es werden freilich viele Ansätze den Lesern der Chronik wunderbar erscheinen, allein man vergleiche sie auch wieder mit den Einkaufspreisen, um ein Verhältniß herauszufinden. Sonderlich gut gemästetes Vieh scheint diesen Probeschlächtereien nicht gedient zu haben.

I. Probeschlachten und Taxe vom Rindfleisch in Berlin.

Aktum Berlin, den 9. und 10. Juli 1772.

Nachdem unterm 6. d. M. ein Probeschlachten zur Taxe des Rindfleisches, auf Vorstellung des Schlächtergewerkes verordnet worden, so sind von den, auf dem Breslauer Johannismarkte für hiesiges Gewerk eingekauften 441 Stück Ochsen von Seiten des Königl. Polizei-Direktoriums, vier der schwersten und besten, und vom Schlächtergewerk vier der geringsten Och-

*) Sartorius, Geschichte des hanseatischen Bundes. II. Thl. 2te Abth. S. 684.

**) J. Leupold, Schauplatz der Gewichtkunst und Waagen. Folio. Thl. I. S. 56.

***) Pescheck, Handbuch der Geschichte von Zittau. II. Thl. S. 456.

sen ausgezeichnet, gesiegelt und anhero nach dem Berliner Schlachthause gebracht, wo im Beisein des Königl. Geheimen Kriegsrathes Hrn. Philippi und des vom Gouvernement kommandirten Hrn. Major P. diese 8 Stück Ochsen geschlachtet, hiernächst gesiegelt und der Talg bei dem Färber N. in einem verschlossenen und versiegelten Keller verwahrt worden. Die Häute haben die Schaumeister des Lohgerbergewerkes Mstr. L. und E. folgendergestalt taxirt:

Nr. 1	im	Werth	von	2	Rthlr.	6	Gr.
" 2	"	"	"	2	"	6	"
" 3	"	"	"	3	"	—	"
" 4	"	"	"	3	"	—	"
" 5	"	"	"	3	"	12	"
" 6	"	"	"	2	"	6	"
" 7	"	"	"	2	"	12	"
" 8	"	"	"	2	"	12	"
			Summa	21	Rthlr.	6	Gr.

Macht im Durchschnitt für eine Haut den Betrag von 2 Rthlr. 15 Gr. 9 Pf.

Die geschlachteten acht Stück Ochsen sind am anderen Tag, nachdem die Siegel an einem jeden rekognoszirt und richtig befunden, nebst dem im Beschluß und unter Siegel gebliebenen Talg nach der Berliner Waage gebracht und in Gegenwart oben gedachter Herren gewogen worden.

Nach beigefügten Waagezetteln hat gewogen

Nr. 1	an	Fleisch	637	Pfund,	an	Talg	1	Stein 19	Pfund,
" 2	"	"	550	"	"	"	2	" 3	"
" 3	"	"	654	"	"	"	2	" 9	"
" 4	"	"	587	"	"	"	1	" 15	"
" 5	"	"	457	"	"	"	—	" 13	"
" 6	"	"	440	"	"	"	1	" —	"
" 7	"	"	462	"	"	"	—	" 12	"
" 8	"	"	416	"	"	"	1	" 13	"

Summa an Fleisch 4203 Pfund, an Talg 11 Stein 18 Pfund.

Macht also im Durchschnitt auf einen Ochsen 525$^{3}/_{8}$ Pfund Fleisch und 1 Stein 10$^{1}/_{2}$ Pfund Talg. Hiernach ist folgende Berechnung angelegt worden:

Ausgabe.

Ein Ochse kostet laut Protokoll vom 10. Juli 1772	41 Rthlr.	15 Gr.	2 Pf.
Alte Accise darauf	1 „	13 „	6 „
Neue Accise oder sogenannte Pfennigsteuer, pr. Pfd. 1 Pf., beträgt auf 400 Pfd., als so hoch der Ochse im Gewicht angenommen worden .	1 „	9 „	4 „
Für den Erlaubnißschein u. Quittung	— „	— „	8 „
Schlachtgroschen	— „	1 „	— „
Summa der Ausgabe	44 Rthlr.	15 Gr.	8 Pf.

Einnahme.

Für die Haut laut Durchschnittsrechn.	2 Rthlr.	15 Gr.	9 Pf.
„ 1 Stein 10½ Pfd. Talg laut Durchschnittsrechn. à 1 Rthlr. 20 Gr.	2 „	17 „	— „
„ Kopf, Maul, Füße, Geschlinge ꝛc. nach der bisherigen Taxe . .	1 „	— „	— „
„ Kaldaunen	— „	16 „	— „
„ Zunge	— „	5 „	— „
Summa dieses Einnahmeposten	7 Rthlr.	5 Gr.	9 Pf.

Die Ausgabe betrug	44 Rthlr.	15 Gr.	8 Pf.
„ Einnahme „	7 „	5 „	9 „

Bleibt mithin 37 Rthlr. 9 Gr. 11 Pf. auf das Fleisch eines Ochsen zu vertheilen.

Der Ochse hat gewog. an Fleisch laut Durchschnittrechn.	525 Pfd.
Hiervon Abgang wegen Eintrocknen, Aushauen und Einwiegen	12 „
Bleibt an Fleisch	513 Pfd.

Also 513 Pfd. Fleisch kosten den Metzger 37 Rthlr. 9 Gr. 11 Pf.

oder

1 Pfund Fleisch kostet den Metzger	20 Pf.
Hierzu demselben zu seinem und der Seinigen Unterhalt, an Gesindelohn und Kost, zu Abtragung der bürgerlichen Lasten, an Futter, Hüterlohn ꝛc. laut Beilage auf jedes Pfund	3 „
Ist also die Taxe auf 1 Pfd. Rindfleisch	23 Pf.

Nachweisung,

wie viel dem Schlächter zu seinem und der Seinigen Unterhalt, Gesindelohn, Abtragung der bürgerlichen Lasten, Hüterlohn rc. auf 1 Pfund Rindfleisch zuzubilligen ist.

1) In der Residenz Berlin sind (1772) gegenwärtig 163 Schlächtermeister.
2) Der Verbrauch ist, nach dem Durchschnitt von Trinitatis 1765 bis 1771 aus dem Schlachtregister, jährlich 11918 Stück Ochsen.
3) 11918 Stück Ochsen à 400 Pfund gerechnet nach einem mittleren Preise, eingerechnet die Accise, à 35 Rthlr., macht an Einkauf-Kapital 417130 Rthlr.
4) 11918 Stück Ochsen unter 163 Meister vertheilt giebt auf einen Meister 73 Stück Ochsen.
5) 73 Stück Ochsen à 400 Pfund und 35 Rthlr. incl. Accise, Ankaufspreis geben ein Kapital von 2555 Rthlr.
6) Diese 2555 Rthlr. Kapital zu 15 Prozent machen 383 Rthlr. 6 Gr. Interessen.
7) 73 Ochsen à 400 Pfund machen auf jeden Meister 29200 Pfund Fleisch.
8) 383 Rthlr. 6 Gr. Zinsen auf 29200 Pfund vertheilt, macht auf 1 Pfund zum Unterhalt des Schlächters $3\,^{22776}/_{29200}$ Pfennige = $3^{3}/_{4}$ Pf.

II. Probeschlachten und Taxe von Hammelfleisch in Berlin.

Aktum Berlin, den 9. Juli 1772.

Nachdem zum morgenden Probeschlachten 10 Stück Hammel bei dem Altmeister B. ausgemittelt worden, und dieser angezeigt, daß er solche am vorigen Montag von dem Viehhändler S. gekauft habe, so ist der S., welcher in Person erschienen, über den Preis der von ihm verkauften Hammel vernommen worden.

Derselbe sagt: Er habe 202 Stück Hammel anhero gebracht; davon wären 180 Stück à 2 Rthlr. 8 Gr., und 22 Stück à 2 Rthlr. 1 Gr. verkauft worden. Von der ersteren Sorte habe der Altmeister B. ein Loos, welches in 10 Stück bestanden, erhalten, für 2 Rthlr. 8 Gr. per Stück, welches er auf Erfordern beeidigen könne.

Am anderen Tage, den 10. Juli, sind im Beisein des Hrn. g. R. Philippi und des Hrn. Major P. bei dem Schläch-

ter-Altmeister B. diejenigen 10 Stück Hammel geschlachtet, welche derselbe laut Protokoll à 2 Rthlr. 8 Gr. eingekauft hatte. Die abgeschlachteten Hammel sind hierauf, so wie der Talg, gesiegelt, und die Felle mit der Wolle von den Gerbern Mstr. D. und H. à 5 Groschen geschätzt worden.

Am 11. Juli sind in Gegenwart der Kommission die am Tage vorher zur Probe geschlachteten 10 Stück Hammel nebst dem Talg nach der kölnischen Wage gebracht und daselbst, nachdem die Siegel rekognoszirt und unversehrt befunden, gewogen worden. Besage beigefügter Wagezettel haben gewogen:

10 Stück Hammel an Fleisch 286 Pfd., an Talg 17½ Pfd., also durchschnittlich ein Hammel an Fleisch 28½ Pfd., an Talg 1¾ Pfd.,

wonach sich folgende Rechnung erstellte:

A u s g a b e.

	Rthlr.	Gr.	Pf.
1 Hammel kostet	2 Rthlr.	8 Gr.	— Pf.
alte Accise	— „	3 „	1 „
hiesiger Zoll	— „	— „	2 „
für den Erlaubnißschein . . .	— „	— „	4 „
für die Quittung	— „	— „	4 „
neue Accise oder sogen. Pfennigsteuer	— „	2 „	2 „
Summa der Ausgabe	2 Rthlr.	14 Gr.	1 Pf.

E i n n a h m e.

	Gr.	Pf.
Für die Haut . .	5 Gr.	— Pf.
1¾ Pfd. Talg à 2 Gr.	3 „	6 „
Kopf	1 „	6 „
Geschlinge . .	1 „	6 „
Kaldaunen . .	1 „	6 „
Summa der Einnahme — Rthlr.	13 Gr.	— Pf.

bleibt mithin auf das Fleisch zu vertheilen 2 Rthlr. 1 Gr. 1 Pf.

Der Hammel hat gewogen an Fleisch . . 28½ Pfund.
Abgang beim Aushauen und Einwiegen . 1 „

bleiben 27½ Pfund.

Es kostet also, wenn obige 2 Rthlr. 1 Gr. 1 Pf. auf 27½ Pfund vertheilt werden

1 Pfund Hammelfleisch den Schlächter . . 21 Pfennig.

Hierzu dem Schlächter zu seinem und der Seinigen Unterhalt, Hüterlohn, bürgerlichen

Lasten laut nachstehender Nachweisung auf
jedes Pfund . . . . 3 Pfennige.

Ist somit Taxe pr. Pfund Hammelfleisch 2 Groschen.

Berechnung,

wie viel dem Metzger zu seinem und der Seinigen Unterhalt, Gesindelohn, Abtragung der bürgerlichen Lasten, Hüterlohn rc. auf 1 Pfund Hammelfleisch zu billigen ist.

1) In Berlin giebt es (im Jahre 1772) überhaupt 163 Meister.
2) Die Konsumtion im Jahre 1771 ist gewesen 83859 Stück Hammel.
3) 83859 Hammel à 26 Pfund (Fleisch) durchschnittlich gerechnet, nach einem mittleren Preise (mit Accise) à 2 Rthlr. 2 Gr., macht an Umsatzkapital 174706 Rthlr. 6 Gr.
4) 83859 Hammel unter 163 Meister vertheilt giebt durchschnittlich auf 1 Meister jährlich 514 Stück Hammel.
5) 514 Stück Hammel von 26 Pfund à 2 Rthlr. 2 Gr. geben an Betriebs-Kapital 1070 Rthlr. 20 Gr.
6) Dieses Kapital von 1070 Rthlr. 20 Gr. zu 15 Prozent angeschlagen, geben $160\frac{1}{2}$ Rthlr. Interessen.
7) 514 Stück Hammel à 26 Pfund Fleisch geben auf jeden Meister jährlich 13364 Pfund Fleisch.
8) 160 Rthlr. 12 Gr. Zins auf 13364 Pfund vertheilt, geben auf 1 Pfund zum Unterhalt des Metzgers $3\frac{6132}{13364}$ Pfennige = $3\frac{1}{2}$ Pfennig.

Wir wollen noch eine dritte Taxberechnung, die im Herbst und Winter 1772 zu Berlin und Breslau in Betreff des Schweineschlachtens angestellt wurde, hier aufnehmen. Beide Berechnungen unterliegen natürlich den örtlichen Einkaufspreisen, so wie den in beiden Städten verschiedenen Abgaben und daher die Taxdifferenz von 7 Pfennig pr. Pfund.

III. Probeschlachten und Taxe von Schweinefleisch.

Zuvörderst wollen wir ein Probeschlachten der Stadt Breslau aus dem Monat September 1772 aufführen und dieses mit einem ähnlichen von Berlin vergleichen.

Man hatte zu diesem Zweck 40 Schweine im Gewicht von 6022 Pfund für 376 Rthlr. angekauft, so daß im Durchschnitt 1 Schwein im Gewicht von 151 Pfund für 9 Rthlr. 12 Sgr. kostete. (Der Silbergroschen ist immer gleich $3\frac{1}{2}$ Kr. rhein.

oder nicht ganz 3 Kr. Konventions-Münze.) Zu dieser Ankaufs-Summe für 1 Schwein von 9 Rthlr. 12 Sgr. — Pf.

	Rthlr.	Sgr.	Pf.
kommen für Accise	— „	12 „	6 „
„ „ Schlachtzoll	— „	2 „	8 „
„ „ Mittels-Nothdurften (Abgabe zur Zunftkasse)	— „	— „	9 „
„ „ Brückenzoll	— „	— „	4 „
„ „ Treiberlohn	— „	2 „	— „
„ „ Servis	— „	— „	6 „
„ „ Profit für den Fleischer gerechnet	— „	17 „	6 „
Summa	10 Rthlr.	18 Sgr.	3 Pf.

Davon gehen ab, im Preise veranschlagt:

	Sgr.	Pf.
für 7 Pfund Schmeer à $2\frac{1}{2}$ Sgr. .	17 Sgr.	6 Pf.
für den Kopf .	10 „	— „
für die Füße .	2 „	— „

Zusammen also — Rthlr. 29 Sgr. 6 Pf.

bleiben also auf 151 Pfd. zu vertheilen 9 Rthlr. 18 Sgr. 9 Pf. was somit auf 1 Pfund den Taxpreis von 1 Sgr. 11 Pf. ergiebt (= $6\frac{3}{4}$ Kr.).

Diese Berechnung ist auffallend anderer Art als jene von Berlin, indem hier nicht der Gewinn auf jedes Pfund Fleisch, sondern summarisch für das geschlachtete Schwein gerechnet wird, und nächst den dafür ausgeworfenen $17\frac{1}{2}$ Sgr. der Gewinn im Ganzen in dem Erlös aus Schmeer, Kopf und Füßen (Salzknochen), und was nicht erwähnt ist, allenfalls des Blutes für die Wurst, besteht. (In Betreff der auffallenden Preisdifferenz, sowohl beim Einkauf als Verkauf überhaupt, gegenüber unseren jetzigen Preisen, ist nach diesem Maßstab denn allerdings auch wieder der Anschlag des Verdienstes zu bemessen.)

Anders war's bei der in Berlin im gleichen Jahre (1772) im Dezember stattgehabten Taxberechnung zum Theil nach der uns eben bekannt gewordenen Norm von Breslau. Geben wir dieselbe genau nach den Akten:

Actum, Berlin, den 12. Dezember 1772.

Nachdem zur Befolgung des Rescriptes vom 2c. aufgetragen, ein Probeschlachten von 12 Schweinen zu verfügen,

und in Erfahrung gebracht worden, daß der hiesige Schlächtermeister Sch. noch vor Eingang obigen Rescriptes 40 Stück Schweine auf dem Stelzenkruge von dem Viehhändler R. erhandelt, so sind Tags darauf von 40 Stück Schweinen, welche noch auf dem Stelzenkruge befindlich gewesen, 6 Stück der besten, so ab Seiten des Königl. Polizei-Direktorii ausgesucht, und 6 Stück der schlechtesten, welche das Schlächter-Gewerk herausgenommen, ausgezeichnet und vor dem Kopf gesiegelt (gestempelt?). Heute aber diese 12 Stück Schweine im Beisein des Königl. ꝛc. ꝛc., nachdem die Siegel richtig befunden, in des Schlächters Hause geschlachtet, hiernächst wiederum gesiegelt, und die Liesen oder der Schmeer in den Schweinen befestigt, die Micken oder das Darmfett in zwei versiegelten Fässern verwahrlich geblieben. Die Kommission hat hierauf beschlossen, die Schweine nebst dem Schmeer und Fett am Montag früh um 8 Uhr auf der berlinischen Rathswage wiegen zu lassen.

Der Schlächtermeister Sch. zeiget noch an, daß er für jedes Paar von diesen 40 Stück Schweinen 37 Thaler an den Viehhändler bezahlt habe und daß dieser eidlich darüber vernommen werden könne.

Am 14. Dezember sind die zur Probe geschlachteten 12 Schweine, nachdem die Siegel rekognoszirt und richtig befunden, auf der berlinischen Rathswage in Gegenwart der Kommission gewogen worden, und so ergab sich,

daß das Schwein Nro.	1	an Fleisch gewogen hat:	146 Pfd.
„ „ „ „	2	„ „ „ „	168 „
„ „ „ „	3	„ „ „ „	155 „
„ „ „ „	4	„ „ „ „	173 „
„ „ „ „	5	„ „ „ „	171 „
„ „ „ „	6	„ „ „ „	136 „
„ „ „ „	7	„ „ „ „	166 „
„ „ „ „	8	„ „ „ „	146 „
„ „ „ „	9	„ „ „ „	153 „
„ „ „ „	10	„ „ „ „	155 „
„ „ „ „	11	„ „ „ „	187 „
„ „ „ „	12	„ „ „ „	166 „
		Summa an Fleischgewicht	1922 Pfd.

So daß im Durchschnitt ein Schwein an Fleisch 160½ Pfund hielt.

An Liesen oder Schmeer sind überhaupt 115 Pfd. gewonnen, beträgt somit durchschnittlich auf ein Schwein $9\frac{7}{12}$ Pfd.

An Micken oder Darmfett überhaupt nach Krämergewicht 39 Pfd., gibt durchschnittlich auf ein Schwein $3\frac{1}{4}$ Pfd.

Hierbei wendete man in Berlin zum Theil die Prinzipien des Breslauer Probeschlachtens an und es ergab sich folgende

Berechnung:

12 Schw. im Fleischgewicht v. 1922 Pf. kosteten Rthl.	222. — —
Somit durchschn. 1 Schw. v. 160 „ „ „	18. 12. —
Hierzu kamen an Accise	— 10. —
„ „ Schlachtzoll (d. i. für das Schlachten auf dem Kuttelhofe zu Breslau, wo das Holz zum Wasserkochen, ingleichen Kessel und Geräthschaften gegeben werden; — statt dessen in Berlin für Holz gerechnet) . . .	— 2. —
„ „ Mittelsnothdurften	— — 7.
„ „ Brückenzoll	— — —
„ „ Treibelohn	— 2. —
An Profit für den Schlächter ist in der Breslauer Taxe zwar nur $17\frac{1}{2}$ Sgr. gerechnet; da aber in eben dieser Taxe nichts für Darmfett, Geschlinge, Gedärme, Nieren und Zunge in Einnahme steht, wofür hier, wie nachfolgt, $18\frac{1}{4}$ Gr. zur Taxe kommen, so wird an Profit 3 Pfennig für's Pfund gerechnet, welches auf ein ordinäres, mittelmäßiges Schwein von 100 Pfund beträgt	1. 1. —
Summa der Kosten Rthlr.	20. 3. 7.

Hiervon geht ab:

Für $9\frac{1}{2}$ Pf. Schmeer od. Liesen à 5 Gr.	R.	1. 23. 6.
„ $3\frac{1}{4}$ „ Darmfett à 3 Gr. . . .	„	— 9. 9.
„ Geschlinge	„	— 4. —
„ Gedärme und Nieren	„	— 3. —
„ Zunge	„	— 1. —
		R. 2. 17. 9.
	Bleiben Rthlr.	17. 9. 10.

Da also wie vorstehend 160 Pfd. Fleisch 17 Rthlr. 9 Gr. 10 Pf. kosten, so kömmt 1 Pfd. auf 2 Ggr. 7 Pf. (Es ist sonderbar, daß die berechnende Kommission bei der ganzen Aufstellung die durchschnittliche Schwere eines Schweines von 160 Pfund festhält und bei dem Ansatz vom Profit bloß das mittelmäßige Gewicht von 120 Pfund annimmt.)

Da nun aber die Schlächter außerdem an den geräucherten Speckseiten, Schinken und an den Würsten, wovon in der Taxe nichts begriffen ist, vielen Vortheil haben können, so würde die Taxe

für 1 Pfd. Speckfleisch zwar auf . . Gr. 2. 6 Pf.
für 1 Pfd. Rippspeer, Kopf, Füße und Vorder-Eisbein (Salzknochen) aber der Armuth zum Besten auf . . . „ 1. 6 „
bis zu wohlfeilern Einkaufspreisen festzusetzen sein.

Balance:

In Breslau kostete demnach 1 Pfd. Schweinefleisch nach dortigem leichten Gewicht . . Sgr. 1. 11 Pf.
In Berlin 1 Pfd. Berliner Fleischergewicht, sowohl Speckfleisch als Rippspeer . . . . „ 2. 6 „

Miszellen.

Von der Schlacht-Polizei in Spanien.

Um auch ein Beispiel zu geben, wie man in außerdeutschen Ländern vor ungefähr 100 Jahren das Verhältniß zwischen dem konsumirenden Publikum und den Metzgern feststellte, wollen wir hier einen kurzen Abriß der spanischen Schlacht-Polizei mittheilen.

In Spanien gehören die Schlachthäuser und Fleischbänke, die man Hallen nennt, überall dem Publikum, nie Privatleuten zu. Die Schlächter sind von den Knochenhauern unterschieden. Jene schlachten das Vieh aus und diese verkaufen das Fleisch. Jene sind vornehmer wie diese. Beide bekommen von der dazu verordneten Deputation, welche aus zwei Gliedern des Raths (die alle Jahr umwechseln), einem Notarius

und königl. Acciseverwalter besteht, von jedem Kopfe ihren gewissen Lohn. Dieser Lohn nebst der Accise und anderen Auflagen auf das Fleisch wird, wie unten folgt, dem Herrn, der die Schlachtbank versorget, von der Deputation beim Empfang des Geldes abgezogen.

Alle Fleischsorten werden von der Deputation öffentlich ausgeboten. Wer das Pfund am wohlfeilsten täglich liefern will, der wird Lieferant; das tägliche Konsumo wird akkurat ausgerechnet; der Pachter zeiget an, auf wie viel Tage er es für den bedungenen Preis gewiß anschaffen will. So vielerlei Sorten Vieh, als: Rindfleisch, Schafe, Ziegen und Schweine, so vielerlei sind auch die Pachter. Diese ziehen selbst kein Vieh, sondern reisen im Lande umher, kaufen auf, und führen das Vieh, so viel sie nöthig haben, zur Stadt. Sollte ein Pachter Mangel an Schlachtvieh zum täglichen Konsumo einreißen lassen, so wird er vor die Deputation gefordert und bedeutet, daß in einer halben Stunde das benöthigte herbeizuschaffen sei; kann er nicht, so kauft die Deputation Hühner, läßt sie schlachten, und nach dem Pfunde wie Rind- oder Schöpsenfleisch u. s. w. auswiegen; was selbige mehr kosten, wird dem Lieferanten abgezogen, es sei denn, daß er darthun könnte, oder sonst öffentlich bekannt wäre, daß sich in dem Orte, durch plötzliche Truppen-Einquartirung oder Ankunft von Schiffen, der Absatz vergrößert hätte. Sodann wird ihm Zeit zur Viehanschaffung vergönnt. Der Lieferant kennt die strenge Polizei, also hütet er sich vor Schaden. Kurz, nie fehlt es an Fleisch auf der Bank.

Der Lieferant muß alle Nachmittage 2 Uhr sein Vieh im Schlachthause haben; die Haut hat er schon vorher an einen Gerber verdungen, der darauf warten und sie in Empfang nehmen läßt. Um 5 oder 5½ Uhr erscheint ein Medikus und ein Chirurg, an dem die Reihe ist, im Schlachthause, und besichtigen beide alles ausgeschlachtete und aufgehangene Vieh.

Finden selbige einen Hauptfehler, so wird das ganze Stück ohne viele Umstände abgehängt, ausgetragen und in ihrer Gegenwart außerhalb der Stadt eingescharrt. Diese Bemühung und Besichtigung geschieht umsonst; es ist eine Zubehör der Medizinal- und Chirurgie-Ordnung und ihrer Praxis. Des andern Morgens um 4 Uhr kommt die erwähnte Deputation in das Schlachthaus, wo sich eine Raths-Waage befindet; in

ihrer Gegenwart wird das Vieh gewogen, der Notar verzeichnet das Gewicht für die Stadt und der Accisesverwalter für den König; sodann wird das Fleisch nach der Halle durch Karrenschieber gebracht. Um 5 Uhr des Morgens erscheinen in der Halle zwei andere Rathsglieder, die alle Monat umwechseln. Sobald sie angekommen sind, fangen die Knochenhauer zu verkaufen an, ein jeder seine bestimmte Sorte und Anzahl. Denn auch diese müssen jeder nur einerlei Fleischgattung haben. Vor der Thüre der Halle hängt ein schwarzes Brett, worauf mit Kreide der Preis von jeder Sorte verzeichnet steht. Die Rathsglieder sitzen zur Linken der Thüre in einem offenen Kabinet; vor ihnen steht ein großer Tisch, und auf demselben Waageschale und Gewicht. Die Käufer müssen vor dem Tisch vorbei; so oft die Rathsglieder wollen, lassen sie einen oder den andern Käufer durch den Ausrufer anhalten, der das Fleisch nachwieget. Findet sich das Gewicht unrichtig, so muß der Käufer den Knochenhauer, von dem er gekauft, anzeigen; der wird sofort durch den Ausrufer laut zum Erscheinen aufgefordert; er muß das mangelnde Gewicht dazu thun; die Strafe selbst wird vorbehalten. Was nun des Morgens an Fleisch unverkauft bleibt, wird Nachmittags voñ 2—3 Uhr mit eben der Aufsicht fortgesetzt.

Die Fleischer bekommen auf jedes Stück Vieh, groß oder klein, ein Gewisses zum Ausschlag, als: auf einen Schöps 1 Pfund, auf jedes Schwein 2 Pfund, und auf jedes Rind 8 Pfund. Dieses wird dem Lieferanten auf der einen Seite abgezogen, und auf der anderen wieder gut gethan. Den Abfall, als: Kopf, Eingeweide und Füße, verpachtet die Stadt zu ihrem Vortheil an einen gewissen Mann. Die Stadt thut dem Lieferanten auf jedes Stück dasselbe wieder gut und erspart die Accise an den König. Das ist eine beträchtliche Stadt-Einnahme. Dieses deutlich zu machen, wird folgendes Beispiel gegeben: Ein Stück Rindvieh wiegt angenommen 700 Pfund. Hiervon 8 Pfund zum Ausschlag gut gethan, bleiben 692 Pfd. Von diesen 692 Pfd. wird dem König für das Pfund 2 Pfennig entrichtet (also Staatssteuer), dies macht 1384 Pf. Nun setzt die Deputation an: dem Lieferanten erst die 692 Pfd., für den Abfall, Kopf, Geschlinge &c. bekommt er 8 Pfd. gut. Von den 700 Pfd. berechnet die Stadt dem Lieferanten die Accise zu 2 Pf., dies macht 1400 Pf. Sie zieht aber ab, was sie wirklich an

Accise bezahlt, nämlich 1384 Pf. Folglich gewinnt die Stadt an jedem Stück 16 Pf. Diese Einnahme verpachtet sie.

Die Bürger und inkorporirten Dörfer, welche Vieh haben, und dasselbe schlachten lassen wollen, müssen sich des Sonnabends Morgens bei der Deputation melden. Das ist eine Freiheit, und heißt die sonntägige Bürger-Schlacht-Freiheit. Das Vieh an diesem Tage wird ihnen eben so bezahlt, als die Stadt mit dem Lieferanten akkordirt hat; letzterer selbst darf nicht anders, als im Nothfall, die Fleischbank belegen. Hierdurch gewinnen die Einwohner, daß sie dem Lieferanten nicht in die Hände sehen dürfen. Haben nun Bürger und Bauern von jeden Sorten so viel Vieh als nöthig, so ist es gut; ist dessen darüber, so muß es der Letzte melden, welcher den Sonnabend darauf wiederkommt. Ist aber von einer oder anderer Sorte weniger, so muß ein Lieferaut dem Fehler abhelfen. Ereignet es sich, daß einem Schlachtstück eines Bürgers oder Bauers an einem Wochentage das Bein bricht, oder ihm sonst ein Unglück zustößt, das aber dem Fleische nach dem Urtheile des Arztes nicht schädlich sein darf, so kann er es nach dem Schlachthause treiben, ohne vorher Erlaubniß auszuwirken und bekommt für das Fleisch den kurrenten Preis. Das Thier muß aber durchaus noch im Stande sein, in das Schlachthaus gehen zu können; sonst muß der Eigenthümer sehen, wie er es benutzen kann.

Zwei Tage vorher, ehe der Lieferungs-Akkord ausgeht, erkundigt sich die Stadt nach einem neuen Lieferanten. Sollte sich keiner melden, so sendet selbige auf ihre Rechnung einen Mann aus, der die Sorte Vieh, woran Mangel ist, einhandeln muß; es wird aber alle Abende nach der Betglocke öffentlich der Ausruf zum Pacht gethan, bis selbiger wieder geschlossen ist. Folglich menget sich die Stadtkämmerei nie in das Fleischgewerbe bis in dem äußersten Nothfall; sobald diesem abgeholfen ist, ist das Gewerbe wieder frei.

Man hat in Spanien zwei freie Viehmärkte zur Schlachtung ohne Auflage und Accise; den einen von Böcken, welcher am heiligen Ruhetage anfängt und bis zum Ostermontage dauert. Jede Familie kann frei kaufen, was sie während dieser Tage nöthig hat und auch etwas darüber, doch im Geheim. Haben die Kinder eines Hauses das Jahr über zu ihrer Lust ein Lamm gezogen und geweidet, so wird es in der

Regel an diesen Tagen mit geschlachtet. Sonst aber kommen keine anderen Schöpse, als vom vierten Jahre an, in das Schlachthaus. An diesen Tagen bekommen die armen Leute Blut und Eingeweide der geschlachteten Thiere, mit Ausnahme der Lunge, Leber, Herz, Zunge und Kopf. Damit aber industriöse Bettler nicht zweimal diese Gabe erhalten, werden alle Armen zu gleicher Zeit mit einemmal eingelassen und dann die Thüre zugemacht; jeder bekommt nun nach Anzahl der geschlachteten Schöpse seinen Antheil und geht zum Thürschließer, der ihn wieder ausläßt. Sind mehr Arme da, als Schöpse geschlachtet worden (deren doch an einem solchen Tage 300 bis 400 gestochen werden), so verzeichnet man die, welche nichts bekommen haben, damit sie am folgenden Tage ihre Portion erhalten. In dieser Zeit ist der ganze ausgeschlachtete Bock hakenrein, d. h. ohne Kopf und Eingeweide, accisefrei zum Kauf. Den Fleischpreis bedinget der Eigenthümer mit der Deputation und steht öffentlich angeschlagen; was aber an Einzelverkauf im Kleinen an diesen Tagen abgegeben wird, geschieht, wie sonst, mit allen Auflagen.

Die zweite freie Schlachtung beschränkt sich auf Schweine. Sie nimmt am Andreas-Tage ihren Anfang und endet am Sonntag vor Fastnacht. Während dieser Zeit steht einem Jeden frei, so viel zu schlachten und einzusalzen, als er will, gleichviel für ein Jahr oder längere Zeit. Was aber inzwischen auf die Fleischbank kommt, bezahlt alle Auflagen. Kalbfleisch, so wie das der Lämmer, wurde in Spanien sehr wenig genossen, aus Furcht, es möchte nicht gesund sein. Fast alle Kälber wurden groß gezogen und dann erst im ausgewachsenen Zustande als Schlachtvieh benutzt*).

Ueber den Fleischgenuß fremder Völker.

Es dürfte vielleicht den ehrenwerthen Meistern unseres Gewerkes, welche sich ein schönes saftiges Stück Rindfleisch von einem Mastochsen oder einen mit Knoblauch gespickten braunen Hammelbraten als etwas Vorzügliches loben, nicht uninteressant sein, hiebei gelegentlich auch zu erfahren, was bei anderen Völkern für Fleisch-Sorten als Delikatessen galten.

*) Krünitz, ökonomische Encyklopädie. XIV. Thl. S. 171 u. ff. (Berlin 1778.)

Darum wollen wir aufzählen, was wir haben zusammentreiben können.

Viele Thiere sind uns Europäern ekelhaft; sie beleidigen unseren Appetit, oder wir verabscheuen sie aus Gewohnheit und Vorurtheil. Denn daß Gewohnheit und Vorurtheil unsere Genüsse leiten, wird Niemand bestreiten, wenn man nur auf das im Koth sich wälzende, Koth fressende Schwein hinweist, dessen Fleisch dem Menschen eine Delikatesse ist, während unter je drei Menschen gewiß zwei sich scheuen werden, ein Stück Fleisch von dem schönsten und saubersten der vierfüßigen Thiere, das nur reinliches Futter genießt, vom Pferde zu genießen. Trotz dieses Vorurtheiles nun giebt es kein einziges noch so ekelhaftes Insekt oder Gewürm, das nicht von Menschen genossen würde.

Die Spanier trafen in Amerika Völkerschaften an, denen ungemein große und dicke Schlangen zur Speise dienten. Diese Schlangen wurden von ihnen in ihre Hütten eingesperrt und nicht eher geschlachtet, als bis sie sie verzehren wollten. Dadurch suchten sie zu verhüten, daß ihr Fleisch nicht in Fäulniß überging. Ein anderes Volk ernährte sich von Ameisen und Fledermäusen. In Kairo (Aegypten) lebten ehemals Tausende blos von Schlangen und Eidechsen. Die Kaffern ziehen die Fledermäuse den Rebhühnern und Kaninchen vor, und die Neger in Java finden das Hundefleisch besser als das Fleisch der übrigen Thiere. Einige Tartarenstämme haben die Gewohnheit, die Hunde vorher zu verschneiden, um sie zu mästen und ihr Fleisch schmackhafter zu machen. Die Bewohner von Neufrankreich mästen zu ihren großen Festen, zwei bis drei Jahre lang, Bären, die sie dann verzehren; die größte Delikatesse vom Bären sind die Tatzen. Viele tartarische Völkerschaften leben meist vom Pferdefleisch, und ziehen allgemein die Stutenmilch der Kuhmilch vor. Es giebt Völker, die sogar das Ungeziefer schmackhaft finden. Die Hottentotten essen Läuse. Was uns auffrißt, sagen sie, muß aufgefressen werden. Auch die Mexikaner hielten sie für gesund, und behaupteten, es sei rathsamer sie zu essen als zu zerknicken. Das thun auch die Kinder und die armen Neger auf Otaheiti, und man findet diese Gewohnheit überhaupt in allen Welttheilen.

Das Fleisch wurde anfangs roh gegessen; als man es zum erstenmal kochte, bildete man sich ein, sein Geschmack gehe

durchs Kochen zum Theil verloren. „Wenn aus dem Fleische eine Suppe gekocht ist, so gehört es den Hunden, nicht aber dem Menschenmagen," sagen noch heut zu Tage die Engländer, und sie haben im Grunde genommen recht. Denn solches Fleisch ist wenig nahrhaft und schwer verdaulich, aus dem bereits die besten Nahrsäfte ausgelaugt sind. Das Fleisch soll gebraten oder besser geröstet sein, und zwar so, daß es im Innern noch die Röthe des Fleischsaftes hat. Nur so ist es wohlschmeckend, leicht verdaulich, leicht kaulich und sehr nahrhaft. Das lernt man nur von den Engländern, die die saftigen Beafsteaks an ihren gesegneten Tafeln führen. Es giebt freilich Haushaltungen in Deutschland, die in ihrer verkehrten Sparsamkeit so weit gehen, daß sie aus dem Stück Fleisch, das einen Braten geben soll, erst eine Suppe ziehen. Gott behüte einen jeden gesunden deutschen Magen vor solch einem Braten. — In Betreff des ganz rohen Fleisches, so wird noch jetzt in Aethiopien bei großen Mahlzeiten eine zweite Tafel mit rohem, aber gewürztem Fleische ausgerüstet und von den Gästen mit großer Begierde genossen.

Schon in den frühesten Zeiten verfiel man darauf, die Thiere zu schneiden oder zu verstümmeln (wie noch heut zu Tage beim Mastvieh), um ihr Fleisch schmackhafter zu machen. Und da man das Fleisch der Thiere aß, warum sollte man nicht auch ihr Blut trinken? Die Hunnen, die Bisalter und die Galonen tranken das Blut ihrer Pferde. Wenn die Ostiaken ein Rennthier, einen Bären oder irgend ein anderes Wild getödtet haben, so trinken sie das Blut warm und sie lieben diesen Trank sehr. Die Samojeden behaupten sogar, der Genuß des Blutes sei ein Präservativ gegen den Skorbut.

Es hat Nationen gegeben, die den ekelhaftesten Unrath verzehrten, wie denn heut zu Tage noch bei den Leckermäulern es zu dem Feinsten gehört, Schnepfendreck zu genießen. Viele Negervölkerschaften essen das Fleisch alsdann am liebsten, wenn es schon in Fäulniß übergegangen ist, wie wir die verfaulende Milch in Gestalt der Käse. Die Samojeden sind darin wie die Hyänen (welche, wie bekannt, die Leichname ausscharren), indem sie alles Aas genießen bis auf die Hunde, Katzen, Hermeline und Eichhörnchen. Die Hunnen pflegten, wie jetzt noch die Kosaken, das Fleisch gahr zu reiten, dadurch daß sie es zwischen den Rücken des Pferdes und den Sattel legten. Noch

jetzt ist dies die Methode, nach welcher auch die Kalmüken das Fleisch zubereiten. Im Königreich Arrakan ißt man die Fische nicht eher, als bis sie stinken; man vermischt sie alsdann mit anderen Nahrungsmitteln, deren Gestank den Fremden oft unerträglich ist. Machen wir es in Deutschland ja doch nicht viel besser mit dem Wildpret, wenn man es so lange liegen läßt, bis es zu riechen anfängt; und das nennen vornehme Leute mit verwöhntem Gaumen haut-goût (was auf deutsch so viel heißt als feiner Geschmack). Man sagt, wenn der Mensch verrückt wird, so wird er es im Kopfe; aber hier können wir sehen, daß auch Gaumen und Magen verrückt werden können. Noch ekelhafter sind die Nahrungsmittel anderer barbarischer Völker. Wenn die Hylogonen nichts zu essen fanden, so feuchteten sie alte Thierhäute an, sie sengten die Haare mit heißer Asche ab, und aßen nachher das zu kleinen Stücken zerschnittene Leder. Wenn eine Jakutin geboren hat, läßt der Vater die Nachgeburt oder den Mutterkuchen kochen und bittet seine Verwandten und Freunde auf dieses Gericht zu Gaste. Die Topinambus und Tapuiges aßen einen Theil der Nabelschnur der neugebornen Kinder. Die Heiligkeit der Jaguis und der Fakirs in Hindostan (eine Art Bettelmönche) besteht hauptsächlich mit darin, daß sie nichts genießen mögen, was nicht mit Kuhmist gekocht und angerichtet worden ist. Dieser Kuhmist ist so heilig, daß die meisten Hindostaner sich an jedem Morgen Stirn, Brust und Schulter damit einsalben, in der Meinung, die Seele werde dadurch gereiniget u. s. w.

Von den Krankheiten der Metzger.

Wir kommen hier zu einem sonderbaren Kapitel, von dem mancher Leser nicht wird begreifen können, wie eine medizinische Abhandlung in ein geschichtliches Werk kommt. Da aber die hier niedergelegten Notizen die Resultate langjähriger Beobachtungen sind, und gleichsam den General-Inbegriff aller Erfahrungen am Krankenbett der unserem Handwerk angehörigen Gewerbsgenossen bilden, so glaubten wir den Lesern vielleicht eine nicht unangenehme Zugabe zu bringen, wenn wir auch über diesen Gegenstand unserm Buche schließlich einige Seiten einverleibten. Vielleicht trägt diese kurze Abhandlung etwas dazu bei, jene Zustände zu verbessern und jene Gefahren mög-

lichst zu umgehen, die gerade nur bei unserem Handwerke in solcher Weise vorkommen und auf die Gesundheit schädlich wirken. Also zur Sache.

Obwohl man im Allgemeinen zugestehen muß, daß gegenüber vielen anderen handwerklichen Beschäftigungen die Metzgerprofession eine der Gesundheit am wenigsten nachtheilige sei, weil sie viele Bewegung des Körpers erfordert und den Genuß der freien Luft oft gestattet, so ist es doch unleugbar, daß verschiedene Umstände, die der Metzger bei Ausübung seines Handwerkes nicht vermeiden kann, besonders aber der oft krankhafte Zustand des Viehes einerseits, so wie der bei der Ausübung des Schlachtens sehr häufig stattfindende Temperaturwechsel andererseits den Körper gar sehr angreifen und zu verschiedenen Krankheiten Veranlassung geben.

Es ist eine bekannte Sache, daß ein Meister, wenn er einen Jungen in die Lehre nimmt, darauf namentlich sieht, daß er von kräftiger Körperkonstitution ist, und daher kommt es, daß die Metzger mit wohl nur wenigen Ausnahmen starke, gesunde Leute sind; aber auch die kräftige und derbe Kost, die der Metzger genießt, trägt das Ihrige bei, einen gesund-verdauenden Körper im Stande zu erhalten. Es ist also meist eine Täuschung, wenn man so im Allgemeinen anzunehmen pflegt, die Verrichtung des Schlachtens, die Arbeiten im warmen Körper des Viehes und das Einsaugen frischen Blutes durch die Hautporen sei eine Ursache von dem so blühenden und von Gesundheit strotzenden Aussehen der Metzger. Im Gegentheil wirkt die plötzliche Abwechselung von Wärme und Kälte, die man namentlich im Winter, wo am meisten geschlachtet wird, ausstehen muß, mit der Zeit sehr störend auf den Körper. Bald bedarf der Metzger behufs des Schlachtens kaltes, bald warmes oder sehr heißes Wasser, bald muß er im Freien oder im Luftzuge der Schlachthäuser, bald in warmen, meist sehr durchhitzten Stuben arbeiten; bald schwitzt er, bald muß er die durch die Stubenhitze übernatürlich vermehrte Ausdünstung unterdrücken. Hierzu kommt noch, daß die Kleider unserer Gewerbsgenossen nicht selten so mit dem Fett der geschlachteten Thiere gesättigt und fast wasserdicht gemacht sind, daß die Ausdünstung des Schweißes nicht nur gehindert, sondern sogar auch die Hautoberfläche, dieser mit dem wichtigsten Geschäft, der Transspiration, beauftragte

Körpertheil in seinen zartesten Gefäßen gleichsam zugekleistert wird. Solche Umstände müssen mit der Zeit, wenn sonst nicht genügende Vorsicht angewendet wird, auch den gesundesten Metzger schwächen und den normalen Zustand stören, und man findet daher bei Handwerkern unseres Standes häufiger als bei anderen Professionisten Krankheiten, die von zurückgetriebener Ausdünstung, von einer Schwäche der festen Theile und von einer Schärfe der Säfte entstehen. Rheumatismen, zuweilen die Gicht, Wassersuchten, wässerichte Geschwulste an den unteren Gliedmaßen, Steifheit in den Gelenken, die besonders bei betagten Metzgern oft angetroffen wird, Lungenkrankheiten, Engbrüstigkeit und Brustwassersucht sind die Krankheiten, die beim Metzger am häufigsten und häufiger als bei anderen Handwerkern angetroffen werden *).

Zu dem Entstehen dieser Krankheiten mögen aber wohl die erschlaffenden thierischen Ausdünstungen, die der Metzger beim Schlachten einathmen muß, nicht wenig beitragen. Die faulen, harnartigen Dämpfe, die sich im hohlen Bauche eines jeden Thieres vorfinden, und die der Metzger, wenn er das Thier öffnet, warm in sich schlucken muß, so wie die Ausdünstung des frisch geschlachteten Fleisches und des Unrathes in den Eingeweiden sind ebenfalls unter den Ursachen dieser Krankheiten die geringsten und unwirksamsten nicht.

Einen großen, ja den größten Theil ihrer Berufsarbeiten verrichten die Metzger in den Schlachthäusern. Ob zwar nun wohl überall die größte Reinlichkeit in denselben herrschen soll, so sind sie doch nicht selten ein Sammelplatz faulen Unrathes, welcher von dem geschlachteten Vieh zur Erde fällt. Gar viele Schlachthäuser sind nicht so angelegt, daß sie mit leichter Mühe beständig völlig rein erhalten werden können, und die zwischen dem Pflaster sich sammelnden Pfützen thierischer Säfte durch Wasser oder sonstwie rein abgespült werden könnten. Ist's nun auch neuerer Zeit wohl der Fall, daß die größtmöglichste Sorgfalt auf die Reinhaltung verwendet wird, so war dies doch in früheren Jahrhunderten viel weniger der Fall, und fast alle Chroniken erzählen Beispiele, wie durch die Ausdünstungen der Schlachthäuser, namentlich

*) Ramazzini, Abhandlung von den Krankheiten der Künstler und Handwerker. Deutsch von Ackermann. Stendal 1780. S. 52 u. ff.

in heißen Sommern, gefährliche Krankheiten fauler, fast pest-artiger Natur entstanden. Was Wunder nun, wenn die Leute, die einen großen Theil ihrer Lebenszeit in diesen ungesunden Lokalen zubringen mußten, zuerst Opfer ihres Berufes wurden. Wie gesagt, die Spezialgeschichte ist voll von Beispielen dieser Art. Der englische Arzt Pringle behauptet *), das bösartige Lazarethfieber sei durch die Ausdünstungen der Schlachthäuser innerhalb der Mauern entstanden und das epidemische Petechien-Fieber zu Cork in Irland habe seine Ursache in der feuchten Luft, den Unreinigkeiten des Wassers und besonders in den Gerüchen einer ungewöhnlich großen Anzahl von Metzgen, so wie namentlich dem auf den Straßen verfaulenden Abfall derselben gehabt. Diese Angabe dürfte sich wohl rechtfertigen lassen, wenn man annimmt, daß zur Proviantirung der Schiffe jährlich 120,000 Stück Vieh geschlachtet wurden **). Ein anderer medizinischer Schriftsteller, Lancisi, hält die Ausdünstungen der Schlachthäuser mit für die Ursache einer heftigen und gefährlichen Sommerepidemie. „Zu den Ursachen der „Seuche," sagt er ***), „kommt noch die Unreinigkeit der „Straßen und der so schädliche Abfall von dem geschlachteten „Vieh, der damals, weil die alten Kloaken (Kanäle) zugestopft „waren, nicht fortgespült werden konnte. Daher entstand allent-„halben der abscheulichste Gestank, der zu den damals herr-„schenden faulichten Wurmfiebern nicht geringen Anlaß gab." Er sagt ferner an einer anderen Stelle dieser Schrift †): wenn man ein der Pest ähnliches Fieber schlimmer Art von einer Stadt völlig abhalten wolle, so müsse man dahin sehen, daß die Schlachthäuser außer der Stadt an einem freien Ort angelegt würden. Gleicher Ansicht sind van Doeveren ††), Schotnau †††) und andere berühmte Mediziner. Also das Einathmen jener fast unvermeidlich in den Schlachthäusern sich bildenden Ausdünstungen sind einerseits die den Metzgern für ihre Gesundheit nachtheiligen Einwirkungen.

Nicht selten jedoch wurden auch bei Viehseuchen Metzger,

---

*) Beobachtungen üb. d. Krankheiten einer Armee. 3r Thl. Kap. 7. S. 385.
**) Ebendas. S. 388.
***) De noxiis paludum effluviis II. Epid. II. cap. II. p. 15. §. 2.
†) Cap. V. §. 3. pag. 195.
††) Serm. academ. de sanitat. Groening. præsidiis. pag. 55.
†††) Beschreibung einer bösartigen Lagersucht 2c. S. 75.

die oft die Betastung und Behandlung kranken Viehes nicht vermeiden konnten, aber auch oft aus Irrthum oder Gewinnsucht Vieh schlachteten, das bereits mit der Seuche behaftet war, von den heftigsten und gefährlichsten Krankheiten befallen. Wir müssen hier ein paar Vorfälle mittheilen, die der bekannte französische Wundarzt Franz Salvator Morand, Oberarzt in der Charite zu Paris, mittheilt *). Zwei Metzger schlachteten im Herbst ein jeder einen Ochsen für die Küche des königlichen Invalidenhauses in Paris und das Fleisch dieser Thiere ward wie gewöhnlich verbraucht. Am Morgen darnach bekam der eine dieser Metzger geschwollene Augenlieder und Kopfschmerzen an der rechten Seite. Die Geschwulst wuchs bald darauf bis an die Backen, ein Fieber und stärkerer Kopfschmerz stellte sich ein und ein dreimaliger Aderlaß blieb ohne die erwünschte Wirkung. Die höchst geschwollenen Augenlieder wurden dunkelroth, und kleine Bläschen, die in den geschwollenen Theilen des Gesichtes aufblühten, zeigten den Brand an. Diese Blattern bildeten in der Folge eine Kruste, die, da sie abfiel, eine bis zu den Knochen gefressene Wunde hinterließ. Darauf erfolgte Geschwulst und Geschwüre an dem Oberschenkel und es dauerte fast drei Monate, ehe der Kranke wieder gesund wurde. — Der andere Metzger wurde gleichfalls von einer starken Geschwulst an beiden Seiten der Kinnladen mit heftigem Fieber und Kopfschmerzen befallen. Die Geschwulst wuchs binnen Kurzem so, daß der Kranke kaum Luft schöpfen konnte, weil sie Brust und Hals gänzlich einnahm und man jeden Augenblick den Tod des Erstickens befürchten mußte. Wie bei dem Ersteren stellte sich Geschwulst und Schmerz in dem Oberschenkel ein, ohne daß jedoch die Geschwulst im Gesicht und die dadurch entstandenen Brandblasen wären vermindert worden. Endlich legte sich die Geschwulst, die von den Brandblasen entstandene tiefe Wunde heilte und der Kranke genas etwas früher wieder als der Erstere. Der Arzt Morand gab sich alle Mühe, die Ursache einer so sonderbaren, an zwei Personen zu gleicher Zeit ausgebrochenen Krankheit zu erforschen. Die geschlachteten Ochsen hatten gehörig geblutet; man hatte an dem Blute nichts Außergewöhnliches bemerkt; keiner

---

*) Dessen vermischte chirurgische Schriften, übersetzt von Ernst Platner, nebst Vorrede von demselben. Leipzig 1776. S. 419.

der beiden Metzger hatte eine offene Wunde an den Händen gehabt, durch welche das, vielleicht in den Säften dieser Thiere verborgene Gift hätte in den Körper eindringen können, auch hatten die Ausdünstungen aus den Bauchhöhlen keinen ungewöhnlichen Geruch gehabt. Auch der Aufseher des Invalidenhauses konnte keine Auskunft geben und hielt die Ochsen keinesweges für krank, sondern bloß für abgetrieben. Dagegen versicherte er den Arzt, er habe früher bei der Armee, wo abgetriebenes Vieh sogleich nach seiner Ankunft abgeschlachtet worden sei, ganz dieselbe Krankheit bei den damit beschäftigten Metzgern wahrgenommen und erinnere sich, daß sie bei einem sogar tödtlich gewesen sei.

Es ist allerdings schwer, das Entstehen solch einer bösartigen Krankheit zu erforschen und zu erklären; höchstens läßt es sich vermuthen, daß die Säfte bei den ohnehin unbehülflichen fetten Ochsen durch die übermäßig starke Bewegung und durch den beim Treiben durch Stockschläge erregten Zorn des Thieres (den es nicht austoben konnte) sich in solcher Aufregung befanden, daß sie beim Schlachten den Personen, die die Ausdünstungen derselben einschlucken mußten, nachtheilig werden konnten. Denn es ist ja eine bekannte Thatsache, daß das Fleisch der auf Parforce-Jagden getödteten Thiere viel rascher und plötzlicher in eine außerordentliche Fäulniß übergeht, und selbst die nach dem Fleische solcher Thiere sonst so begierigen Jagdhunde es nicht fressen.

Eine andere Begebenheit, die derselbe Herr Morand anführt *) und Bürgen für dieselbe nennt, scheint Obiges zu bestätigen. Ein sehr fetter Ochse, beinahe 800 Pfund schwer, konnte den anderen Schlachtstücken, die von Limosin nach Paris (50—60 Meilen weit) getrieben wurden, nicht nachkommen. Treiber, Fleischer und Andere, die deshalb gefragt wurden, meinten, der Ochse habe eine Krankheit, die sie mal à bulin nannten. Man verkaufte also unterweges den Ochsen an einen Metzger, der ihn alsbald durch seinen Knecht schlachten ließ. Von ohngefähr hatte der Metzgerknecht beim Schlachten sein Messer in den Mund genommen. Wenige Stunden darnach wurde seine Zunge dick, er verspürte Spannung auf der Brust; an allen Theilen seines Körpers entstanden schwärz-

*) Morand's vermischte chirurgische Schriften. S. 430. 431.

liche Beulen, und der Erkrankte starb am vierten Tage an einem alle Theile des Körpers einnehmenden Brand. Der Gastwirth, bei dem dieser Ochse geschlachtet worden war, hatte sich mit einem Knochen von diesem Ochsen in die linke hohle Hand gestochen, und an dieser Stelle entstand nach einigen Stunden ein bläuliches Geschwür. Es dauerte nicht lange, so nahm der heiße Brand den Arm ein, und nach Verlauf von sieben Tagen starb der Gastwirth. Der Frau desselben war etwas Blut von diesem Thiere auf die Hand getröpfelt; sie entzündete sich, lief heftig auf und es entstand ein Geschwür auf derselben, welches man kaum zu heilen im Stande war. Die Magd war unter dem noch tropfenden Geschlinke des Ochsen weggegangen und einige Tropfen noch warmen Blutes waren ihr auf den rechten Backen gefallen; dieser entzündete sich, lief schrecklich auf und es entstand ein schwarzes Geschwür. Sie wurde zwar wieder hergestellt; aber blieb verunstaltet. Der Arzt, der dieses Geschwür mit der Lanzette geöffnet, hatte letztere, an welcher noch etwas Eiter hing, hinter das Ohr, zwischen Perücke und Schläfe gesteckt; sein Kopf schwoll an, er bekam die Rose und war sehr lange krank. Dies ist ein Fall so außerordentlicher Art, daß er fast an's Unglaubliche grenzt.

Sonderbar ist es, daß die Viehseuche, deren Wesen ebenfalls in einer heftigen Fäulniß der Säfte zu bestehen scheint, sich häufig nicht auf die Menschen fortpflanzt, und man weiß, daß selbst die, die das an der Seuche gestorbene Vieh geöffnet, nur in sehr seltenen Fällen von Krankheiten, die daher geleitet werden konnten, befallen worden sind.

Um nun auf die erzählten Fälle noch einmal zurückzukommen, so ist es sonderbar, daß im Invalidenhause keiner von denen krank wurde, die von dem Fleische der Ochsen gegessen hatten, die beim Schlachten einen so schädlichen Einfluß auf die Metzger ausgeübt hatten. Auch das Fleisch von dem dritten Ochsen, dessen wir erwähnten, wurde von vielen Personen ohne den allermindesten Schaden genossen. Sogar das Fleisch des an der Seuche gestorbenen Viehes ist zuweilen ohne Schaden genossen worden. Man hat bei Armeen Fleisch von solchen Thieren, die an der Seuche gefallen waren, in theuren Zeiten unter die Mannschaften vertheilt, und es hat Keinem geschadet. Zu Moulins in Frankreich aßen einst die Bauern ebenfalls solches Fleisch ohne den mindesten

Nachtheil für ihre Gesundheit, und der bereits genannte Arzt Morand erzählt, daß man bei der französischen Armee nicht die geringste Schwierigkeit gemacht habe, Vieh zu schlachten, das mit der Seuche behaftet gewesen sei. Eben so sagt dieser Gelehrte, daß die Holländer in Frankreich krankes Vieh gekauft, geschlachtet und genossen hätten, ohne die mindesten bösen Folgen.

So zahlreiche Beispiele nun auch von französischen Aerzten aufgeführt werden, daß der Genuß des Fleisches von Thieren, die durch die Viehseuche angesteckt waren, nichts geschadet habe und solches Fleisch ohne Gefahr genossen werden könne, so hat man doch in Deutschland schon frühzeitig Bemerkungen gemacht, welche offenbar das Gegentheil beweisen und darlegen, daß gerade der Genuß solcher schlechter Lebensmittel heftige und gefährliche, ja zuweilen ansteckende Krankheiten erzeugt habe. G. E. Herrmann erzählt *), es seien in Polen unter den Bauern von dem Genuß des Fleisches solcher Thiere, die an der Viehseuche gelitten oder gar gefallen waren, sehr ansteckende und bösartige Fieber entstanden, und deutsche Chroniken zählen uns solcher Fälle nicht wenige auf. Wie bei allen Krankheiten ist natürlich auch hier Rücksicht zu nehmen auf den Gesundheitszustand und die Konstitution jener Einwohnerschaften im Allgemeinen, die, sei es durch die Noth gezwungen oder aus unzeitiger Sparsamkeit, Fleisch von kranken Thieren genossen; sodann sind die klimatischen und Witterungsverhältnisse eines Landes, einer Gegend mehr geeignet, epidemische Krankheiten zu befördern, als die anderer günstiger und gesunder gelegener Landstriche, und endlich ist auch, wie dies langjährige Beobachtungen darlegen, die Viehseuche in den verschiedenen Jahren nie eine gleich heftige und verderbliche gewesen. Es läßt sich also wohl kaum eine allgemeine Norm aufstellen, in wie weit das Fleisch kranker Thiere beim Genuß desselben schädlich auf den Menschen wirken könne.

---

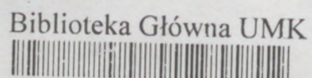
*) Primit. physico med. Polon. P. II. p. 207.

Personen- und Sachregister

zur

Chronik vom Metzgergewerk.

NB. Die beigefügte Nummer bedeutet die Seitenzahl.


Biblioteka Główna UMK
300022097891


BIBLIOTEKA
W TORUNIU
UNIWERSYTECKA

naklejka z grzbietu oprawy

Mitzger.